§ LebG

Lebensmittelgesetze II

Die Sonderbestimmungen
für landwirtschaftliche Produkte:

Milch	**Eier**
Butter	**Obst**
Käse	**Gemüse**
Fett	**Kartoffeln**

Mit ausführlichem Register

§

Wichtig für jeden Verbraucher

Deutsches Recht

GOLDMANNS GELBE TASCHENBÜCHER

GOLDMANNS GELBE TASCHENBÜCHER
Band 1853

LebG Lebensmittelgesetze II

WISSENSCHAFTLICHE FORSCHUNGSSTELLE
im Verband der Cigarettenindustrie
Hamburg 1
An der Alster 6

Ausführliche Hinweise auf die weiteren Gesetzesausgaben
und auf die Rechts- und Wirtschafts-Sachbücher
in Goldmanns GELBEN Taschenbüchern
finden Sie am Ende dieses Bandes,
eine Übersicht auf der letzten Umschlagseite

10-1-2--5

LebG

Lebensmittelgesetze II

Die Sonderbestimmungen für landwirtschaftliche Produkte:
Milch, Butter, Käse, Fett, Eier, Obst, Gemüse, Kartoffeln

Herausgegeben von Dr. Herbert Kempfle
Rechtsanwalt in Eggenfelden

1967

WILHELM GOLDMANN VERLAG
MÜNCHEN

Dieses Buch wird unter der Bedingung verkauft, daß es ohne Zustimmung des Verlages gewerbsmäßig weder weiterverkauft noch vermietet oder auf ähnliche Weise genutzt wird. Die vom Verlag gewählte Ausstattung darf weder durch einen festen Einband noch einen besonderen Umschlag noch in sonstiger Weise verändert werden.

6074 · Made in Germany · I
Gesetzt aus der Linotype-Garamond-Antiqua
Druck: Presse-Druck- und Verlags-GmbH. Augsburg
Verlagsnummer 1853 · H

INHALT

ABKÜRZUNGEN 6

LITERATUR 8

EINFÜHRUNG 9

I. VORSCHRIFTEN FÜR MILCH, BUTTER, KÄSE, FETT UND EIER 15

1 Milchgesetz vom 31. Juli 1930 15

2 Erste Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 27

3 Gesetz über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten (Milch- und Fettgesetz) in der Fassung vom 10. Dezember 1952 43

4 Markenmilchverordnung vom 31. Juli 1959 61

5 Butterverordnung vom 2. Juni 1951 67

6 Käseverordnung vom 24. Juni 1965 86

7 Gesetz betreffend den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln (Margarinegesetz) vom 15. Juni 1897 . . 117

8 Verordnung des Reichspräsidenten zur Förderung der Verwendung inländischer tierischer Fette vom 23. Dezember 1932 122

9 Bekanntmachung über fetthaltige Zubereitungen in der Fassung vom 28. April 1921 123

10 Verordnung über den Fettgehalt der Margarine vom 10. Dezember 1965 125

11 Verordnung über eine gesetzliche Handelsklasse „Deutsches Standardei" vom 1. September 1958 126

12 Verordnung über Enteneier vom 25. August 1954 130

13 Verordnung zum Schutze gegen Infektion durch Erreger der Salmonella-Gruppe in Eiprodukten vom 17. Dezember 1956 133

II. VORSCHRIFTEN FÜR OBST, GEMÜSE UND KARTOFFELN 136

14 Verordnung über Obsterzeugnisse vom 15. Juli 1933 136

15 Verordnung über den Zusatz fremder Stoffe bei der Behandlung von Früchten und Fruchterzeugnissen (Fruchtbehandlungsverordnung) vom 19. Dezember 1959 152

16 Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse vom 3. Juli 1955 156

17 Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln und Speisefrühkartoffeln vom 6. August 1965 185

SCHLAGWORT-REGISTER 188

ABKÜRZUNGEN

Abs.	=	Absatz
Anl.	=	Anlage
Anm.	=	Anmerkung
Art.	=	Artikel
AVO	=	Ausführungsverordnung
BAnz.	=	Bundesanzeiger
Bd.	=	Band
Bek.	=	Bekanntmachung
betr.	=	betreffend
BGBl. I, II, III	=	Bundesgesetzblatt Teil I, Teil II, Teil III
BM	=	Bundesminister
BVerfG	=	Bundesverfassungsgericht
bzw.	=	beziehungsweise
DVO	=	Durchführungsverordnung
EWG	=	Europäische Wirtschaftsgemeinschaft
Erg.	=	Ergänzung
Erl.	=	Erlaß
ff.	=	folgende
G	=	Gesetz
gem.	=	gemäß
GG	=	Grundgesetz
GewO	=	Gewerbeordnung
GVBl.	=	Gesetz- und Verordnungsblatt
i. d. F.	=	in der Fassung

LMG	=	Lebensmittelgesetz
Nr.	=	Nummer
OWiG	=	Gesetz über Ordnungswidrigkeiten
RGBl.	=	Reichsgesetzblatt
StGB	=	Strafgesetzbuch
StPO	=	Strafprozeßordnung
S.	=	Satz, Seite
vgl.	=	vergleiche
VO	=	Verordnung
VwGO	=	Verwaltungsgerichtsordnung
VwVG	=	Verwaltungs-Vollstreckungsgesetz
WiStG	=	Wirtschaftsstrafgesetz
Ziff.	=	Ziffer

Hinweis für den Benutzer

Diese Ausgabe gibt den Stand der Gesetzgebung vom 1. Januar 1967 wieder. Die in eckige Klammern gesetzten Paragraphenüberschriften und sonstigen Zusätze sind nicht Bestandteil der Gesetze. In den Gesetzestexten *kursiv* gedruckte Bestimmungen oder Bezeichnungen sind (ohne ausdrückliche) Aufhebung ungültig oder überholt.

LITERATUR

Holthöfer – Juckenack – Nüse: *Deutsches Lebensmittelrecht, 4 Bände, 196? bis 1966.*

Zipfel: *Lebensmittelrecht, Loseblatt-Kommentar, 1966.*

Erbs – Zipfel: *Strafrechtliche Nebengesetze, Loseblatt-Kommentar, Stand 1965.*

Kloesel – Sperlich – Bergner: *Deutsches Lebensmittelrecht, Taschenkommentar, 1959.*

Hieronimi: *Lebensmittelgesetz, 1959.*

Franck – Mühlschlegel: *Kunststoffe im Lebensmittelverkehr, Loseblatt-Kommentar, 1965.*

Hamann: *Kommentar zum Milch- und Fettgesetz, 1961.*

Nathusius – Nelson: *Milchgesetz, 1954.*

EINFÜHRUNG

Während der Band Lebensmittelgesetze I[1] das allgemeine Lebensmittelrecht und die Sonderbestimmungen für Brot, Getreidemahlerzeugnisse, Teigwaren, Fleisch, Wurst und Geflügel enthält, in Band Lebensmittelgesetze III[2] die Sonderbestimmungen für Süßwaren (Zucker, Süßstoff, Speiseeis, Honig, Kunsthonig, Kaugummi), Getränke (Wasser, Wein, Absinth, Bier, Branntwein, Kaffee, Kakao, Tee), Essenzen, Ersatzgewürze, Tabak, Tabakerzeugnisse gesammelt sind, umfaßt der vorliegende Band Lebensmittelgesetze II die lebensmittelrechtlichen Sondervorschriften für landwirtschaftliche Produkte. Dazu zählen wir Milch, Butter, Käse, Fett, Eier, Obst, Gemüse und Kartoffeln. Von Sondervorschriften wird deshalb gesprochen, weil auch für den Verkehr mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen in erster Linie das Lebensmittelgesetz Anwendung findet.

Die Sondervorschriften und das Lebensmittelgesetz – sie ergänzen sich gegenseitig – verfolgen ein gemeinsames Ziel: Der Verbraucher soll vor gesundheitlichem Schaden bewahrt und in seinen Erwartungen über Art, Beschaffenheit und Menge der angebotenen Lebensmittel nicht getäuscht werden. Das Lebensmittelgesetz verbietet die Herstellung und den Vertrieb gesundheitsschädlicher, verdorbener, verfälschter und nachgemachter Lebensmittel. Es untersagt ferner das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung. Wann diese Tatbestände verwirklicht sind, legt das Lebensmittelgesetz nicht fest. Es bleibt deshalb der Rechtsprechung und der Wissenschaft vorbehalten, die verschiedenen Begriffe zu definieren, es sei denn, sie werden von rechtlichen Sondervorschriften für einzelne Lebensmittel verbindlich normiert. Das ist aber nicht die alleinige Aufgabe dieser Bestimmungen. Ihr Inhalt ist mannigfacher Natur. Oftmals stellen sie neben anderen Vorschriften im Interesse der Gesundheit auch Verkehrsverbote für Lebensmittel von einer näher umschriebenen Beschaffenheit auf, ohne daß im Einzelfall geprüft werden müßte, ob das Lebensmittel geeignet ist, die Gesundheit zu schädigen. Verschiedene Gesetze und Verordnungen sind ergangen, um die Erzeugung, die Güte und den Absatz von bestimmten Lebensmitteln zu fördern. Sie erstreben dann sowohl den Schutz des Verbrauchers als auch wirtschaftspolitische Zwecke.

Für den Verkehr mit Milch und Milcherzeugnissen sind das *Milchgesetz* (1), die erste *Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes* = 1. AVO (2) und das *Milch- und Fettgesetz* (3) von Bedeutung.

Das Milchgesetz und die 1. AVO hierzu enthalten umfassende hygienische Vorschriften. Verboten ist das Inverkehrbringen von Milch kranker Tiere (§§ 3, 4 Milchgesetz, §§ 3, 4 1. AVO zum Milchgesetz). Das Milchgesetz schreibt in allen Einzelheiten vor, wie die Milch im Betrieb des Erzeugers und auf dem Wege vom Erzeuger bis zum letzten Ver-

1 Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1852.
2 Goldmanns GELBE Taschenbücher Band 1854.

braucher behandelt werden muß (§§ 6, 7). Die 1. AVO legt in §§ 14 ff. fest, wann die vom Milchgesetz geforderte Sorgfalt für die Behandlung der Milch angewandt ist und ordnet im Detail an, wie Ställe und Kühe zu pflegen sind und was beim Melken beachtet werden muß. Genaue Regelungen finden wir im Milchgesetz (§§ 8 ff.) und in der 1. AVO (§§ 20, 21) über Gefäße, Behältnisse, Milchwagen und ähnliche Einrichtungen. Personen, die an den in § 13 des Milchgesetzes aufgezählten Krankheiten leiden, dürfen weder bei der Gewinnung von Milch noch sonst im Verkehr mit Milch in einer Weise tätig sein, die die Gefahr mit sich bringt, daß Krankheitserreger auf andere übertragen werden. § 14 des Gesetzes unterwirft das Unternehmen zur Abgabe von Milch einem besonderen Erlaubniszwang. Die Erlaubniserteilung ist von mehreren persönlichen und sachlichen Voraussetzungen abhängig.

Das Gesetz will sicherstellen, daß der Milchhandel nur von zuverlässigen Gewerbetreibenden ausgeübt wird, eine vorsorgliche Maßnahme im Interesse des Verbrauchers. § 24 der 1. AVO bestimmt zur Auslegung des § 14 Milchgesetz, daß ein Gewerbetreibender insbesondere dann unzuverlässig ist, wenn Tatsachen die Annahme rechtfertigen, daß er das Gewerbe zum Vertrieb gesundheitsschädlicher, verdorbener oder verfälschter Lebensmittel mißbraucht oder die Vorschriften über den Verkehr mit Lebensmitteln nicht beachten wird. Das Bundesverfassungsgericht hat § 14 Abs. 5 Ziff. 6 des Milchgesetzes, der eine Mindestmilchmenge für den Milchhandel festsetzte, als nicht vereinbar mit dem in Art. 12 Abs. 1 GG gewährten Grundrecht der freien Berufswahl erachtet und deshalb für nichtig erklärt (Bundesverfassungsgericht vom 17. 12. 1958 in NJW 1959 S. 187). Die 1. AVO zum Milchgesetz enthält Begriffsbestimmungen, die durch § 5 Ziff. 5 LMG Durchführungsbestimmungen zum LMG vorbehalten sind. So sind beispielsweise die Begriffe Milch, Vollmilch, Vorzugsmilch, pasteurisierte Milch usw in § 1 niedergelegt, während die Milcherzeugnisse, mit Ausnahme von Butter und Käse, in § 2 näher beschrieben werden. §§ 5 und 6 führen beispielhaft auf, wann Milch und Milcherzeugnisse als verdorben anzusehen und deshalb gem. § 4 LMG vom Verkehr ausgeschlossen sind. §§ 8 und 9 geben Beispiele für Milch und Milcherzeugnisse, die als nachgemacht oder verfälscht zu gelten haben. Beispiele für irreführende Bezeichnungen, Angaben oder Aufmachungen finden sich in §§ 10, 11 der 1. AVO.

Das *Milch- und Fettgesetz* (3) gehört zu jenen Gesetzen, von denen vorhin gesagt wurde, daß sie Interessen des Verbrauchers und auch wirtschaftspolitischen Zielen dienen. Das Gesetz schafft Molkerei-Einzugsgebiete und Molkerei-Absatzgebiete. Die Milcherzeuger sind verpflichtet, Milch und Sahne (Rahm) an eine von der obersten Landesbehörde für Ernährung und Landwirtschaft bestimmte Molkerei zu liefern, wobei durch die Behörde mehrere Molkereien zur Wahl gestellt werden können. Andererseits werden die Abnehmer dem Zwang unterworfen, Milch, entrahmte Milch, Buttermilch und geschlagene Buttermilch nur von bestimmten Molkereien zu beziehen (§§ 1, 2). Lebensmittelrechtlich bedeutsam ist

§ 11. Die obersten Landesbehörden werden ermächtigt, den Mindestfettgehalt der zum unmittelbaren Genuß bestimmten Milch (Trinkmilch) zu bestimmen, wobei er nicht weniger als 3,0 Gewichtsteile Fett in hundert Gewichtsteilen Trinkmilch betragen darf. § 18 gibt die Ermächtigung, zu verbieten, daß Margarine, deren Fettgehalt einen bestimmten Mindestsatz nicht erreicht oder deren Wasser- oder Salzgehalt eine bestimmte Grenze überschreitet, gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht wird. Von der Ermächtigung ist Gebrauch gemacht in der Verordnung über den Fettgehalt der Margarine (10), wonach ein Verkehrsverbot für Margarine angeordnet wurde, die in 100 Gewichtsteilen weniger als 80 Gewichtsteile Fett enthält. § 12 des Gesetzes führt als ausgleichende Maßnahmen die Erhebung von Abgaben und die Gewährung von Stützungsbeiträgen ein, während § 15 die Errichtung einer Einfuhr- und Vorratsstelle für Fette vorsieht, der weitreichende wirtschaftspolitische Aufgaben zugeordnet sind.

Die *Markenmilchverordnung* (4) statuiert zusätzliche Anforderungen an Milch, die als Markenmilch in den Verkehr gebracht werden soll. Sie schreibt u. a. vor, daß Markenmilch im allgemeinen nur in verkaufsfertigen Packungen in Verkehr gebracht werden darf. Braune, durchsichtige Flaschen sind zulässig (§ 7). Die Bearbeitung von Milch zu Markenmilch ist von einer besonderen Erlaubnis abhängig (§ 8). Strenge Qualitätsvorschriften sind in §§ 6, 10 und 12 normiert.

Die *Butterverordnung* (5) beruht teilweise auf § 5 Nr. 1 und 5 des Lebensmittelgesetzes, z. T. auf Vorschriften des Milchgesetzes und des Milch- und Fettgesetzes. Erhöhte Aufmerksamkeit verdienen die Bestimmungen über den Fett-, Wasser- und Salzgehalt der Butter (§ 2), über das Mischen, Färben und Bearbeiten (§ 4) sowie über die Verpackung und Gewichte (§ 14). Die Verordnung klärt (§ 14 Abs. 1 Satz 2), daß die Gewichte Nettogewichte sind. Sie gelten als eingehalten, wenn sie um nicht mehr als 2% unterschritten werden und dies nur auf ein Austrocknen nach der Ausformung zurückzuführen ist. Für inländische Butter sind Handelsklassen eingeführt (§ 5), sie ist auch zu kennzeichnen (§ 9). Für Deutsche Markenbutter ist ein Gütezeichen eingeführt (§ 10). Zur Überwachung und Hebung der Butterqualität erfolgen Butterprüfungen, die sich auf alle Molkereien erstrecken (§ 12). Anlage 2 zur Butterverordnung regelt die Durchführung der Butterprüfung erschöpfend.

Wer Butter mit falschen Gewichtsangaben oder unter einer nicht zutreffenden Handelsklasse in Verkehr bringt, das Gütezeichen mißbräuchlich führt oder Butter sonst falsch kennzeichnet, macht sich eines Verstoßes gegen § 4 Ziff 3 LMG (Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung) schuldig.

Die *Käseverordnung* (6) weist in ihrem Aufbau Ähnlichkeiten mit der Butterverordnung auf. § 3 nennt die bei der Herstellung von Käse zugelassenen Erzeugnisse, wobei §§ 1 Abs. 1 und 19 mitzuberücksichtigen sind. Käse wird in Käsegruppen eingeteilt (§ 5). Unter gewissen Voraussetzungen darf Käse unter Bezeichnung einer Standardsorte oder als „Markenkäse“ in den Verkehr gebracht werden (§§ 6, 11 und Anlage 1). Käse

unterliegt der Kennzeichnungspflicht (§§ 7 ff.). Fremde Stoffe dürfen bei der Herstellung von Käse, Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen nach Maßgabe des § 19 und der Anlage 3 verwendet werden.

Das *Margarinegesetz* (7) will den Verbraucher schützen. Es soll Verwechslungen von Butter und Schweineschmalz mit Margarine und Kunstspeisefetten verhindern. § 2 ordnet eine strenge Kennzeichnung der Gefäße und Umhüllungen an, in welchen Margarine oder Kunstspeisefett verkauft oder feilgehalten wird.

Von der *Verordnung* des Reichspräsidenten *zur Förderung der Verwendung inländischer tierischer Fette* (8) ist heute nur noch § 9 in Kraft. Er verbietet im Verkehr mit Margarine und Kunstspeisefett Hinweise auf Milch, Butter, andere Milcherzeugnisse oder Schweineschmalz oder auf deren Gewinnung. Die Möglichkeit einer Irreführung soll dadurch von vornherein unterbunden werden.

Die *Bekanntmachung über fetthaltige Zubereitungen* (9) wendet sich gegen fetthaltige Zubereitungen, die zum Ersatz von Butter oder Schweineschmalz bestimmt sind. Zugelassen sind durch die *Verordnung* über fetthaltige Zubereitungen nur fetthaltige Zubereitungen, die ausschließlich aus Rinder- und Schweinefett bestehen und diesen Bestandteilen entsprechend bezeichnet werden. § 2 der Bekanntmachung, der den Fett- und Wassergehalt der Margarine regelte, ist durch die *Verordnung über den Fettgehalt der Margarine* (10 aufgehoben.

Die *Verordnung über eine gesetzliche Handelsklasse „Deutsches Standard-Ei"* (11), die *Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse* (16) sowie die *Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln und Frühkartoffeln* (17) beruhen auf dem Gesetz über gesetzliche Handelsklassen für Erzeugnisse der Landwirtschaft und Fischerei vom 17. 12. 1951 (BGBl. I S. 79 = BGBl. III 7849–1). Die Erzeugnisse werden nach ihren in den Verordnungen genau umschriebenen Eigenschaften eingereiht. Sie müssen mit der Handelsklassenbezeichnung angeboten werden. Es ist verboten, die Produkte unter einer irreführenden Handelsklassenbezeichnung anzubieten oder sonst in den Verkehr zu bringen.

Die *Verordnung über Enteneier* (12) hat den Schutz des Konsumenten vor gesundheitlichen Schädigungen im Auge. Sie trifft eine Kennzeichnungspflicht und schreibt Hinweise zur Verhütung von Schäden an der Gesundheit vor. Die Verwendung von Enteneiern bei der gewerblichen Herstellung von Backwaren bedarf der behördlichen Genehmigung.

Der Gesundheitsschutz war auch maßgebend für die Einführung der *Verordnung zum Schutze gegen Infektion durch Erreger der Salmonella-Gruppe in Eiprodukten* (13). Notwendig erwies sich die Verordnung deshalb, weil bei bakteriologischen Untersuchungen von Eiprodukten ausländischer Herkunft in zahlreichen Fällen Erreger der Salmonella-Gruppe (Typhus-, Paratyphus-, Enteritiserreger) nachgewiesen worden sind. Dabei fanden sich bestimmte seltene Erregertypen, die im Bundesgebiet vorher

nicht angetroffen wurden. Die in § 1 erwähnten Eiprodukte müssen, bevor sie in den Verkehr gebracht werden, entsprechend vorbehandelt werden. Die Art der Vorbehandlung ist auf den Packungen und Behältnissen kenntlich zu machen (§ 2). Um eine zuverlässige Vorbehandlung zu gewährleisten, bedürfen Betriebe, die sich mit der Vorbehandlung befassen, einer besonderen Genehmigung (§ 3). Die Einfuhr von Eiprodukten ist erst zugelassen, wenn eine ausreichende Vorbehandlung durch amtliche bakteriologische Untersuchung festgestellt ist (§ 4).

Die *Verordnung über Obsterzeugnisse* (14) stellt eine reine Durchführungsverordnung zum Lebensmittelgesetz dar. Sie formuliert Begriffsbestimmungen, wie das § 5 Ziff. 5 LMG in Aussicht nimmt, enthält Verbote zum Schutze der Gesundheit und zählt beispielhaft viele Einzelfälle auf, in denen Obst und Obsterzeugnisse als verdorben, nachgemacht und verfälscht anzusehen sind und in denen das Vorliegen irreführender Bezeichnungen, Angaben oder Aufmachungen bejaht werden muß.

Die *Fruchtbehandlungsverordnung* (15) befaßt sich mit der Zulassung fremder Stoffe bei der Behandlung von Früchten und Fruchterzeugnissen. Für die fremden Stoffe werden Höchstmengen zugelassen, die keinesfalls überschritten werden dürfen (§ 2). Die Zusätze müssen kenntlich gemacht werden (§ 3 ff.).

Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen sind mit Strafe bedroht. Strafbar ist nicht nur eine vorsätzliche, d. h. eine bewußte und gewollte Zuwiderhandlung, sondern auch eine fahrlässige Verfehlung. Fahrlässig handelt, wer diejenige Sorgfalt außer acht läßt, zu der er nach den Umständen des Falles und nach seinen persönlichen Kenntnissen und Fähigkeiten verpflichtet und in der Lage ist. Die Gerichte legen strenge Maßstäbe an. Sie verlangen von Erzeuger und Händler genaue Überprüfung der Beschaffenheit der Lebensmittel und der Bezeichnung, unter der sie in den Verkehr gebracht werden. Die Einleitung zu Band Lebensmittelgesetze I befaßt sich des Näheren mit diesem Fragenkomplex. An dieser Stelle beschränken wir uns lediglich auf den Hinweis, daß jeder Angehörige eines Berufes, der sich mit der Herstellung, Zubereitung oder dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln beschäftigt, über die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen unterrichtet sein muß. Bei der Erfüllung dieser Informationspflicht möge diese Vorschriftensammlung eine Stütze sein. Darüber hinaus will sie dem Verbraucher zeigen, wie umfassend seine Interessen im Lebensmittelverkehr durch Rechtsvorschriften geschützt werden.

Dr. Herbert Kempfler

I. Vorschriften für Milch, Butter, Käse, Fett und Eier

1 Milchgesetz

Vom 31. Juli 1930 (RGBl. I S. 421; auch BGBl. III 7842-2)
Zuletzt geändert durch Gesetz vom 18. Juli 1961 (BGBl. I S. 1012)

§ 1 [Geltungsbereich] (1) Diesem Gesetz unterliegt der Verkehr mit Kuhmilch und den aus Kuhmilch gewonnenen Erzeugnissen, soweit sie für den menschlichen Genuß bestimmt sind. Doch erstreckt sich das Gesetz, abgesehen von den Vorschriften in §§ 3, 4, nicht auf den Verkehr mit diesen Lebensmitteln innerhalb des Haushalts, in dem sie Verwendung finden.

(2) Die Ausführungsbestimmungen können vorschreiben, wieweit dieses Gesetz auch für Milch anderer Tiere, einschließlich der Erzeugnisse, gelten soll.

(3) Als Milch im Sinne dieses Gesetzes gilt auch zubereitete Milch.

§ 2 [Verbraucher] (1) Verbraucher im Sinne dieses Gesetzes ist, wer Milch oder Milcherzeugnisse zum persönlichen Genuß oder zur Verwendung im eigenen Haushalt bezieht.

(2) Als Verbraucher gelten außerdem Gastwirte, Schankwirte und andere Gewerbetreibende, soweit sie diese Lebensmittel zur Verwendung innerhalb ihrer Betriebsstätte beziehen. Das Entsprechende gilt für Krankenhäuser, Heilanstalten, Erziehungsanstalten, Wohlfahrtsanstalten und ähnliche Einrichtungen.

(3) Milchwirtschaftliche Unternehmen sind nicht Verbraucher im Sinne dieses Gesetzes.

I. Allgemeine Vorschriften über den Verkehr mit Milch

§ 3 [Verkehrs- und Verwendungsverbot] (1) Milch von Kühen, deren Gesundheitszustand die Beschaffenheit der Milch nachteilig beeinflussen kann, darf, vorbehaltlich der Vorschriften des § 4, weder als solche in den Verkehr gebracht noch zu Milcherzeugnissen oder anderen Lebensmitteln verwendet werden.

(2) Dieses Verbot bezieht sich insbesondere auf Milch von Kühen, die mit äußerlich erkennbarer Tuberkulose behaftet sind, sofern sie sich in der Lunge in vorgeschrittenem Zustand befindet oder Euter, Gebärmutter oder Darm ergriffen hat.

(3) Das Verbot des Abs. 1 gilt auch dann, wenn das Vorhandensein einer der Tuberkuloseformen des Absatzes 2 in hohem Grade wahrscheinlich ist.

§ 4 [Milch aus kranken Beständen] (1) Milch von Kühen, die an Maul- und Klauenseuche leiden, sowie Milch, die aus Beständen stammt, in denen diese Seuche herrscht, ebenso Milch von Kühen, die an äußerlich erkennbarer Tuberkulose, abgesehen von den im § 3 Abs. 2 und 3 genann-

ten Formen, erkrankt sind oder bei denen einfacher Verdacht der Eutertuberkulose besteht, darf als solche nur in den Verkehr gebracht oder zur Herstellung von Milcherzeugnissen oder anderen Lebensmitteln verwendet werden, wenn durch ausreichende Erhitzung oder ein gleichwertiges Verfahren jede Gefahr für die Gesundheit beseitigt ist.

(2) Die Ausführungsbestimmungen regeln, inwieweit in den Fällen des Absatzes 1 die gedachte Bearbeitung innerhalb oder außerhalb der Betriebsstätte des Erzeugers zu erfolgen hat.

(3) Ferner können die Ausführungsbestimmungen weitere Ausnahmen von der Vorschrift des § 3, abgesehen von den Fällen des § 3 Abs. 2 und 3, zulassen, wenn die Milch durch ausreichende Schutzmaßregeln, insbesondere durch Bearbeitung oder Verarbeitung, für den menschlichen Genuß tauglich gemacht wird.

§ 5 [Mindestforderungen] (1) Die obersten Landesbehörden können, vorbehaltlich der Vorschriften des § 37 dieses Gesetzes und des § 5 des Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelgesetz) vom 5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134), bestimmen, welche Mindestforderungen für die einzelnen Verbrauchergebiete an die Zusammensetzung der Milch, soweit sie nicht verarbeitet wird, besonders an den Fettgehalt und an das spezifische Gewicht zu stellen sind. Sie regeln, inwieweit Milch, die, ohne verfälscht zu sein, den festgesetzten Mindestforderungen nicht genügt, in den Verkehr gebracht werden darf.

(2)[1]

§ 6 [Behandlung der Milch] (1) Die Milch muß im Betriebe des Erzeugers bei und nach der Gewinnung und auf dem Wege vom Erzeuger bis zum letzten Verbraucher so behandelt werden, daß sie, soweit dies durch Anwendung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt vermeidbar ist, weder mittelbar noch unmittelbar einer nachteiligen Beeinflussung, insbesondere durch Staub, Schmutz aller Art, Gerüche oder Krankheitserreger oder durch die Witterung ausgesetzt ist.

(2) Das gilt ebenso, wenn die Milch nicht als solche an den Verbraucher abgegeben, sondern zu Milcherzeugnissen oder anderen in den Verkehr gelangenden Lebensmitteln verwendet wird.

§ 7 [Anforderungen an Räume und Gegenstände] (1) Alle Räume, wo Milch aufbewahrt, bearbeitet, feilgehalten, abgegeben oder verarbeitet wird, müssen so beschaffen, ausgestattet und gelegen sein und so behandelt und benutzt werden, daß die Milch, soweit dies durch Anwendung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt vermeidbar ist, keiner nachteiligen Beeinflussung im Sinne des § 6 ausgesetzt ist.

(2) Dasselbe gilt für die Beschaffenheit, Behandlung und Benutzung von Einrichtungen und Gegenständen, die mit Milch in Berührung kommen, wie Gefäßen, Geräten, Rohrleitungen, Zapfhähnen und Beförderungsmitteln.

---

1 Abs. 2 durch Aufhebung des § 26 bedeutungslos geworden.

(3) Die in Abs. 2 genannten Gefäße und Geräte dürfen nur zu ihrem bestimmungsgemäßen Gebrauche benutzt, nicht mit gesundheitlich bedenklichem Wasser gereinigt und nicht in Räumen aufbewahrt werden, wo Tiere gehalten werden.

§ 8 [Kennzeichnungspflicht] (1) Gefäße, Behältnisse, Milchwagen und ähnliche Einrichtungen, aus denen Milch unmittelbar an den Verbraucher abgegeben wird, sind auf der Außenseite so zu kennzeichnen, daß dieser die Art des Inhalts leicht erkennen kann. Dies gilt nicht für Meßgefäße.

(2) Die Vorschrift des Abs. 1 gilt nicht für die in einem landwirtschaftlichen Betriebe gewonnene Milch, soweit sie an der Betriebsstätte selbst unmittelbar an den Verbraucher abgegeben wird.

§ 9[1] [Verkehrsanforderungen] (1) Wird Milch in Gefäßen oder Behältnissen, auf die sie zur verkaufsfertigen Abgabe an die Verbraucher abgefüllt ist, in den Verkehr gebracht, so müssen die Gefäße und Behältnisse den nachstehenden Anforderungen entsprechen:

1. sie müssen mit einem festen Verschlusse versehen sein und sich, falls sie zu wiederholter Benutzung bestimmt sind, leicht reinigen lassen;
2. auf der Außenseite oder auf dem Verschlusse muß in deutlicher, nicht leicht zu entfernender Schrift die Sorte der Milch, der Name und Wohnort des Einfüllers stehen und angegeben sein, ob die Milch roh oder ob sie einer Erhitzung oder einem gleichwertigen Verfahren unterzogen worden ist.

(2) Die Ausführungsbestimmungen können Anordnungen über die Art der Verschlüsse treffen und die weiteren Voraussetzungen regeln, unter denen Milch in den in Abs. 1 genannten Formen in den Verkehr gebracht werden darf.

(3) Das Abfüllen der Milch in Gefäße oder Behältnisse (Absatz 1) darf nur im Betriebe des Erzeugers oder in Bearbeitungsstätten vorgenommen werden.

§ 10 [Milchabgabe in Schankstätten usw.] (1) Die zuständigen Behörden können, vorbehaltlich der Vorschriften des § 9 Abs. 2 dieses Gesetzes und des § 5 *Nr. 3*[2] des Lebensmittelgesetzes, anordnen, inwieweit Milch in Gast- oder Schankstätten, Kantinen, Milchläden, Milchhäuschen oder sonst zum Genuß an Ort und Stelle nur in den in § 9 genannten Formen abgegeben werden darf.

(2)[3]

§ 11 [Milchabgabe an öffentlichen Orten] (1) Wer Milch an öffentlichen Orten, insbesondere auf Märkten, Plätzen oder Straßen, an den Verbraucher abgibt, hat sie durch besondere Maßregeln, namentlich bei der Abgabe, vor nachteiliger Beeinflussung im Sinne des § 6 zu schützen.

---

1 Vgl. Markenmilchverordnung vom 31. 7. 1959 (BAnz. Nr. 147), abgedruckt unter Nr. 4.

2 Jetzt § 5 Nr. 4 des Lebensmittelgesetzes.

3 Abs. 2 durch Aufhebung des § 26 bedeutungslos geworden.

Insbesondere muß die Beschaffenheit, Benutzung und Handhabung der Gefäße diesem Erfordernis entsprechen.

(2) Dasselbe gilt für das Zubringen von Milch in die Behausungen.

(3) Die Abgabe von Milch nach Abs. 1 und 2 ist nur Unternehmern gestattet, die an festen Betriebsstätten Milch gewinnen, bearbeiten oder vertreiben.

(4) Die obersten Landesbehörden können nach Maßgabe der Ausführungsbestimmungen die weiteren Voraussetzungen bestimmen, unter denen die Unternehmer Milch nach Abs. 1 und 2 abgeben dürfen.

§ 12 [Milchbearbeitung vor Abgabe] (1) Die obersten Landesbehörden können vorbehaltlich der Vorschrift des § 37 anordnen, inwieweit die Milch vor der Abgabe an den Verbraucher zu bearbeiten, insbesondere einem Reinigungs-, Erhitzungs- oder Tiefkühlungsverfahren zu unterziehen ist (Bearbeitungszwang)[1].

(2) Eine Erhitzung oder ein gleichwertiges Verfahren darf jedoch nicht gefordert werden:

1. für Milch, die nach den Ausführungsbestimmungen unter Anwendung besonderer Vorsichtsmaßregeln und unter besonderer Überwachung gewonnen, behandelt und vertrieben werden muß,
2. für Milch, die der Erzeuger in einem landwirtschaftlichen Betriebe gewinnt und an der Betriebsstätte selbst unmittelbar an den Verbraucher abgibt.

(3) Für Markenmilch gelten die Vorschriften des § *32*[2].

(4) Die Vorschriften des § 4 sowie Vorschriften des *Reichs-* oder Landesrechts zur Bekämpfung übertragbarer Krankheiten bleiben unberührt.

§ 13 [Beschäftigungsverbot für kranke Personen] (1) Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus A und B, Enteritis infectiosa (Salmonellose), Ruhr, Hepatitis infectiosa oder Scharlach erkrankt oder dessen verdächtig sind,
2. an ansteckungsfähiger Tuberkulose oder an ansteckenden Hautkrankheiten erkrankt sind,
3. Erreger von Typhus abdominalis, Paratyphus A und B, Enteritis infectiosa (Salmonellose) oder Ruhr dauernd oder zeitweilig ausscheiden oder dessen verdächtig sind,

dürfen weder bei Gewinnung der Milch noch sonst im Verkehr mit Milch in einer Weise tätig sein, die die Gefahr mit sich bringt, daß Krankheitserreger auf andere übertragen werden.

(2) In den Ausführungsbestimmungen kann das Verbot des Abs. 1 auf andere übertragbare Krankheiten ausgedehnt werden.

(3) Im Verkehr mit Milch dürfen ferner Personen nicht tätig sein, die mit Geschwüren, eiternden Wunden oder mit Ausschlägen behaftet sind, soweit hierdurch die Beschaffenheit der Milch nachteilig beeinflußt werden kann oder ein ekelerregender Eindruck erweckt wird.

---

1 Abs. 1 Satz 2 durch Aufhebung des § 26 bedeutungslos geworden.

2 § 32 aufgehoben durch Art. 2 des Gesetzes vom 10. 12. 1952 (BGBl. I 807) und § 33Abs. 2 S. 1 Milch- u. FettG, vgl. jetzt § 5 Abs. 3 MarkenmilchVO.

(4) Wie das Verbot der Absätze 1, 2 und 3 durchzuführen, insbesondere der Gesundheitszustand der im Verkehre mit Milch tätigen Personen zu überwachen ist und in welchem Umfang die Arbeitsämter zu unterrichten sind, bestimmen die obersten Landesbehörden.

(5) Unberührt bleiben Vorschriften des Bundes- oder Landesrechts, die über den Absatz 1 hinausgehen. Die Absätze 1 bis 4 finden keine Anwendung, soweit in § 17 Buchstabe a des Bundes-Seuchengesetzes vom 18. Juli 1961 (Bundesgesetzbl. I S. 1012) eine besondere Regelung getroffen ist.

§ 14 [Erlaubnispflicht] (1) Wer ein Unternehmen zur Abgabe von Milch betreiben will, bedarf dazu der Erlaubnis der zuständigen Behörde.

(2) Die Erlaubnis kann auch juristischen Personen und nicht rechtsfähigen Vereinen erteilt werden.

(3) Für die Erteilung der Erlaubnis ist die Behörde zuständig, in deren Bezirke sich die Niederlassung oder Zweigstelle befindet.

(4) Die Erlaubnis erstreckt sich nur auf die Niederlassungen und Zweigstellen des Unternehmens, die in dem Bescheid ausdrücklich aufgeführt sind. Von diesen Niederlassungen und Zweigstellen aus kann der Unternehmer die Milch ohne örtliche Beschränkung abgeben, falls sich nicht aus dem Bescheid etwas anderes ergibt. Er ist hierbei den für die einzelnen Absatzgebiete geltenden besonderen Bestimmungen über den Milchverkehr unterworfen.

(5) Die Erlaubnis darf nur erteilt werden, wenn

1. der Unternehmer, in den Fällen des Absatzes 2 der Leiter des Unternehmens, die erforderliche Zuverlässigkeit besitzt,
2. die Personen, die für den milchwirtschaftlichen Betrieb des Unternehmens verantwortlich sind, über die hierfür notwendige Sachkunde verfügen,
3. der Tätigkeit der in Nr. 2 erwähnten Personen nicht die Vorschriften des § 13 oder die auf Grund von § 13 erlassenen Bestimmungen entgegenstehen,
4. die Einrichtungen und Gegenstände vorhanden sind, die zum Betrieb eines Unternehmens der betreffenden Art und Größe erforderlich sind,
5. die Räume, Einrichtungen und Gegenstände den in § 7 gestellten Anforderungen entsprechen,
6. *anzunehmen ist, daß der Unternehmer eine von der zuständigen Behörde festzusetzende Mindestmenge in den Verkehr bringt*[1].

(6) Die Erlaubnis darf weder auf Zeit noch auf Widerruf erteilt werden, soweit nicht die Ausführungsbestimmungen Ausnahmen vorsehen.

(7) Sie darf nur versagt werden, wenn den in Absatz 5 gestellten Anforderungen nicht genügt wird.

---

1 Nichtig gemäß Entsch. des Bundesverfassungsgerichts vom 17. 12. 1958 (BGBl. 1959 I S. 27).

(8) Die Erlaubnis ist zurückzunehmen, wenn sich nachträglich Umstände ergeben, die ihre Versagung rechtfertigen würden.

§ 15 [Stellvertretererlaubnis] (1) Sollen die Befugnisse zum Betrieb eines Unternehmens, das nach § 14 der Erlaubnis bedarf, durch einen Stellvertreter ausgeübt werden, so ist hierzu eine besondere Erlaubnis (Stellvertretererlaubnis) der zuständigen Behörde erforderlich.

(2) Die Stellvertretererlaubnis ist natürlichen Personen zu erteilen, wenn

1 nach Erteilung der Erlaubnis Umstände eingetreten sind, die den Inhaber hindern, das Unternehmen persönlich zu betreiben, insbesondere wenn er in der Verfügung über sein Vermögen beschränkt worden ist;

2. das Unternehmen nach dem Ableben des Inhabers für seine Witwe während ihres Witwenstandes oder für seine minderjährigen Erben oder bis zur Beendigung einer Nachlaßauseinandersetzung fortgeführt werden soll.

(3) Die Erlaubnis wird für einen bestimmten Stellvertreter erteilt. Die Vorschriften des § 14 Abs. 5 Nr. 1, Abs. 8 gelten entsprechend; ebenso gelten die Vorschriften des § 14 Abs. 5 Nr. 2 und 3 für den Stellvertreter entsprechend, wenn er für den milchwirtschaftlichen Betrieb des Unternehmens verantwortlich ist.

(4) Die Erlaubnis ist zu versagen, wenn die Voraussetzungen der Abs. 2 und 3 nicht vorliegen.

§ 16 [Widerrufliche Zulassung zur Weiterführung] (1) Die zuständige Behörde kann Personen, die ein Unternehmen der in § 14 bezeichneten Art von einem anderen übernehmen, zur Weiterführung des Unternehmens bis zur Erteilung der Erlaubnis widerruflich zulassen. Die Zulassung soll nicht für eine längere Zeit als drei Monate erfolgen; diese Frist kann verlängert werden, wenn ein wichtiger Grund vorliegt. *Die Entscheidungen sind endgültig*[1].

(2) Die Vorschrift des Abs. 1 findet auf die vorläufige Zulassung eines Stellvertreters entsprechende Anwendung.

(3) Im Falle des Todes eines Unternehmers gilt der Erbe zur Weiterführung des Unternehmens ohne weiteres als widerruflich zugelassen. Diese Zulassung erlischt, falls dem Erben nicht binnen drei Monaten die Erlaubnis erteilt worden ist. Die Frist kann verlängert werden, wenn ein wichtiger Grund vorliegt.

§ 17 [Erlaubnispflicht für Landwirte] (1) Der Inhaber eines landwirtschaftlichen Betriebs bedarf zur Abgabe der darin gewonnenen Milch der Erlaubnis, wenn er außerhalb der landwirtschaftlichen Betriebsstätte Milch unmittelbar an den Verbraucher abgibt. §§ 14 bis 16 gelten entsprechend, mit Ausnahme der Vorschrift im § 14 Abs. 5 Nr. 6[2].

---

1 § 16 Abs. 1 Satz 3 gegenstandslos durch Art. 19 Abs. 4 GG; vgl. auch §§ 40 ff. VwGO (BGBl. 1960 I S. 17), Goldmann GELBE Taschenbücher Band 1775.

2 Vgl. Fußnote zu § 14.

(2) Die Ausführungsbestimmungen können Ausnahmen zulassen; sie regeln, welche Betriebe als landwirtschaftliche Betriebe zu gelten haben.

§ 18 [Verfahrensregelung] (1) Die obersten Landesbehörden regeln das Verfahren für die nach §§ 14, 15 und 17 erforderlichen Entscheidungen. Vor der Entscheidung in erster Instanz sind Sachverständige, darunter solche aus den Kreisen zu hören, in denen Milch gewonnen, vertrieben und verzehrt wird, wenn solche Sachverständige nicht bei der Entscheidung mitwirken.

(2) Das Verfahren muß den Vorschriften der §§ *20, 21,* 21a der Gewerbeordnung für das Deutsche Reich genügen[1].

§ 19 [Milchabgabe in Schankstätten usw.] (1) Soweit Gast- und Schankwirte innerhalb des ordnungsmäßigen Gast- und Schankwirtschaftsbetriebes Milch abgeben, finden die Vorschriften der §§ 8, 11 Abs. 3, § 14 keine Anwendung.

(2) Dasselbe gilt, wenn Milch in Kantinen, Milchhäuschen oder sonst zum Genuß an Ort und Stelle abgegeben wird. In diesen Fällen darf die Milch auch nach dem gesetzlichen Ladenschluß und an Sonn- und Feiertagen abgegeben werden.

II. Vorschriften für Markenmilch

§§ 20–34[2]

III. Vorschriften für Milcherzeugnisse

§ 35 [Entsprechende Anwendung der Vorschriften über Milch] (1) Die Vorschriften des Abschnitts I gelten entsprechend für den Verkehr mit Rahm, Magermilch, Buttermilch, Sauermilch, Joghurt und Kefir.

(2) In den Ausführungsbestimmungen kann angeordnet werden, inwieweit die Vorschriften des Abschnitts I auf den Verkehr mit anderen Milcherzeugnissen Anwendung finden sollen. Eine Ausdehnung der Vorschriften der §§ 14 bis 18 auf den Verkehr mit Butter, Käse, Dauermilch und Dauersahne ist jedoch nicht zulässig.

IV. Nachmachen von Milch und Milcherzeugnissen

§ 36 [Verbotsbestimmung] (1) Es ist verboten, Milch und Milcherzeugnisse zur Verwendung als Lebensmittel nachzumachen oder solche nachgemachten Lebensmittel anzubieten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

(2) Dieses Verbot bezieht sich nicht auf die Herstellung von Margarine[3].

---

1 §§ 20 u. 21 GewO aufgeh. durch § 195 Abs. 3 VwGO vom 21. 1. 1960 (BGBl. I 17); gültig jetzt gem. § 195 Abs. 5 VwGO die entsprechenden Vorschriften der VwGO.

2 Aufgehoben durch § 33 Abs. 2 Satz 1 Milch- und Fettgesetz vom 28. 2. 1951 (BGBl. I S. 135) i. d. F. der Bekanntmachung vom 10. 12. 1952 (BGBl. I S. 811).

3 Vgl. Margarinegesetz vom 15. 6. 1897, abgedruckt unter Nr. 7.

V. Besondere Maßnahmen zur planmäßigen Ordnung der Milchwirtschaft

§ 37 [Anforderungen an Gewinnung, Herstellung usw.] Um einheitliche Sorten von Milch und Milcherzeugnissen zu schaffen, können in den Ausführungsbestimmungen über den § 5 des Lebensmittelgesetzes hinaus Anforderungen an die Gewinnung, Herstellung, Behandlung, Beschaffenheit, Verpackung, Kennzeichnung und sonstige Aufmachung dieser Lebensmittel gestellt und kann darin bestimmt werden, wie die Einhaltung solcher Anforderungen zu gewährleisten ist.

§ 38[1]

§ 39 [Verbandszeichen des Reichs] Soweit das *Reich* Verbandszeichen für Sorten im Sinne des § 37 oder für die Markenmilch zur Eintragung in die Zeichenrolle anmeldet, ist die Zeichensatzung durch Verordnung festzusetzen. Die Anmeldung der Verbandszeichen und die Abwicklung der sich hieraus ergebenden Geschäfte besorgt eine vom zuständigen *Reichsminister* zu bestimmende Stelle.

§ 40 [Sachverständigenbeirat] (1) Bevor die *Reichsregierung* Verordnungen auf Grund von §§ 37, 39 erläßt, ist ein von dem zuständigen *Reichsminister* zu berufender Sachverständigenbeirat zu hören.

(2) Bevor die obersten Landesbehörden Vorschriften auf Grund vom § 37 erlassen, haben sie Sachverständige aus den beteiligten Wirtschaftskreisen zu hören.

§ 41 [Andere Verbandszeichen] (1) Neben dem Verbandszeichen des *Reichs* (§ 39) dürfen für dieselbe Warensorte andere Verbandszeichen nur in der Weise geführt werden, daß das Verbandszeichen des *Reichs* in erster Linie zur Geltung kommt.

(2) Macht das *Reich* von der Befugnis des § 39 keinen Gebrauch, so gilt die Vorschrift des Absatzes 1 entsprechend für die Verbandszeichen von Körperschaften des öffentlichen Rechtes sowie von Verbänden (Markenschutzverbänden), die von Körperschaften des öffentlichen Rechtes zur Führung von Verbandszeichen ermächtigt worden sind.

§ 42 [Verbot bei Verwechslungsgefahr] (1) Es ist verboten, die auf Grund des § 37 vorgeschriebenen Verpackungen, Kennzeichnungen und sonstige Aufmachung für andere Lebensmittel so zu verwenden, daß sie mit den nach § 37 festgesetzten Sorten verwechselt werden können. Lebensmittel, deren äußere Ausstattung gegen dieses Verbot verstößt, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.

(2) Das Entsprechende gilt für Markenmilch.

VI. Überwachungs- und Strafbestimmungen

§ 43 [Überwachung] (1) Die Überwachung der Einhaltung der Vorschriften dieses Gesetzes erfolgt nach Maßgabe der Bestimmungen der §§ *7* bis *11* Abs. 1 und 2 des Lebensmittelgesetzes auch insoweit, als die

1 Aufgehoben durch § 33 Abs. 2 des Milch- und Fettgesetzes vom 28. 2. 1951 (BGBl. I S. 135) i. d. F. der Bekanntmachung vom 10. 12. 1952 (BGBl. I S. 811).

Vorschriften dieses Gesetzes über den Rahmen des Lebensmittelgesetzes hinausgehen[1].

(2) Der Vollzug des Gesetzes liegt den Ländern ob. Die Ausführungsbestimmungen können vorschreiben, inwieweit zur Unterstützung der für die Überwachung der Vorschriften des Lebensmittelgesetzes und dieses Gesetzes zuständigen Behörden milchwirtschaftliche Sachverständige im Hauptberufe zu bestellen sind.

(3)[2]

§ 44 [Strafbestimmungen] (1) Mit Gefängnis bis zu drei Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen wird bestraft, wer vorsätzlich

1. Milch den Vorschriften oder Verboten der §§ 3, 4, 6, 11 oder den auf Grund des § 12 erlassenen Anordnungen zuwider gewinnt, behandelt, bearbeitet, verarbeitet, befördert, verpackt, aufbewahrt, anbietet, feilhält, abgibt, verwendet oder sonst in den Verkehr bringt,
2. den Vorschriften oder Verboten der §§ 7, 8, 9, 25[3], 36, 41, 42 oder den auf Grund des § 10 erlassenen Vorschriften zuwiderhandelt,
3. den auf Grund des § 37 an die Gewinnung, Herstellung, Behandlung, Beschaffenheit, Verpackung, Kennzeichnung oder sonstige Aufmachung von Milch und Milcherzeugnissen gestellten Anforderungen zuwiderhandelt.

(2) Ist die Zuwiderhandlung fahrlässig begangen, so tritt Geldstrafe bis zu *einhundertfünfzig Reichsmark* ein.[4]

§ 45 [Strafbestimmungen] (1) Wer vorsätzlich dem § 13 zuwider bei der Gewinnung der Milch oder sonst im Verkehr mit Milch tätig ist, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.

(2) Ebenso wird bestraft, wer vorsätzlich als Unternehmer, als Stellvertreter (§ 15) oder als Aufsichtsperson duldet, daß Personen dem § 13 zuwider bei der Gewinnung der Milch oder sonst im Verkehr mit Milch tätig sind.

(3) Ist die Zuwiderhandlung fahrlässig begangen, so tritt Gefängnis bis zu einem Jahre und Geldstrafe oder eine dieser Strafen ein.

§ 46 [Strafbestimmungen] (1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig ohne die nach § 14 erforderliche Erlaubnis oder ohne die nach § 16 erforderliche Zulassung ein Unternehmen zur Abgabe von Milch betreibt oder ohne die nach § 17 erforderliche Erlaubnis Milch abgibt, wird mit Gefängnis bis zu drei Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.

(2) Ebenso wird bestraft, wer in einem Unternehmen zur Abgabe von Milch oder in einem nach § 17 erlaubnispflichtigen landwirtschaftlichen

---

1 Jetzt §§ 6 bis 10 Abs. 1 und 2 LMG.

2 Abs. 3 durch Aufhebung des § 26 bedeutungslos geworden.

3 § 25 ist aufgehoben.

4 Jetzt 500 DM (2. Gesetz zur Sicherung des Straßenverkehrs vom 26. 11. 1964 BGBl. I S. 921).

Betriebe ohne die nach § 15 erforderliche Erlaubnis als Stellvertreter tätig ist.

§ 47 [Subsidiarität der Strafbestimmungen] Die Strafvorschriften dieses Gesetzes finden nur Anwendung, sofern die Tat nicht nach anderen Vorschriften mit höherer Strafe bedroht ist.

§ 48 [Einziehung] In den Fällen der §§ 44 bis 46 kann neben der Strafe auf Einziehung der Gegenstände erkannt werden, auf die sich die Handlung bezieht, auch wenn sie dem Verurteilten nicht gehören. Die Einziehung ist auch zulässig, wenn die Bestrafung nach § 47 auf Grund anderer Vorschriften erfolgt. Im Falle des § 8 ist die Einziehung nur im Wiederholungsfalle zulässig.

§ 49 [Anwendbarkeit der Strafbestimmungen auf Milcherzeugnisse] Die Vorschriften des § 44 Abs. 1 Nr. 1 und 2, Abs. 2 und der §§ 45 bis 48 gelten in gleicher Weise für die in § 35 oder auf Grund des § 35 bezeichneten Milcherzeugnisse.

§ 50 [Anwendbarkeit von Vorschriften des Lebensmittelgesetzes] (1) Die Vorschriften der §§ 17, *18* des Lebensmittelgesetzes[1] gelten auch für die im § 43 vorgesehene Überwachung der Einhaltung der Vorschriften dieses Gesetzes.

(2) Die Vorschriften der §§ *20*, *21*[2] des Lebensmittelgesetzes gelten auch bei Strafverfolgungen auf Grund der Vorschriften dieses Gesetzes.

VII. Schlußbestimmungen

§ 51[3]

§ 52 [Ausführungsbestimmungen] (1) Die *Reichsregierung* erläßt mit Zustimmung des *Reichsrats*[4] und nach Anhörung des zuständigen Ausschusses des *Reichstags* die erforderlichen Ausführungsbestimmungen. Hierbei können insbesondere

1. Grundsätze dafür aufgestellt werden, wie die in milchwirtschaftlichen Unternehmen tätigen Personen auszubilden und welche Anforderungen an Fachschulen zu stellen sind, ferner Grundsätze über die Eignung und Ausbildung der gemäß § 43 Abs. 2 zu bestellenden Sachverständigen,
2. Vorschriften darüber erlassen werden,
   a) daß Milch bestimmten Arten der Verwendung nur zugeführt werden darf,
      aa) wenn der Viehbestand, aus dem sie stammt, dem staatlich anerkannten Tuberkulosetilgungsverfahren angeschlossen ist,
      bb) wenn der Inhaber des Betriebs, in dem die Milch gewonnen wird, einem Milchkontrollverein oder einer ähnlichen Einrichtung angeschlossen ist,

---

1 Jetzt §§ 16, 17 LMG.
2 Statt § 20 jetzt § 18 LMG; statt § 21 infolge Neufassung § 19 LMG, dieser aufgeh. durch Art. 1 Nr. 12 des Gesetzes vom 21. 12. 1958 (BGBl. I S. 950).
3 Änderungsvorschrift.
4 Entfällt gem. Gesetz vom 14. 2. 1934 (RGBl. I S. 89).

b) ob und wie gesetzliche Bestimmungen, Anordnungen oder Unterweisungen den in milchwirtschaftlichen Betrieben Beschäftigten oder den Verbrauchern durch Aushang bekanntzumachen sind,

c) unter welchen Voraussetzungen milchwirtschaftliche Unternehmen bestimmte Bezeichnungen, wie Molkerei, Meierei, führen dürfen.

(2) Soweit die *Reichsregierung* von den in Abs. 1 gedachten Befugnissen keinen Gebrauch macht oder sich die Regelung bestimmter Gegenstände nicht ausdrücklich vorbehält, können die obersten Landesbehörden Bestimmungen der dort erwähnten Art erlassen.

§ 53 [Strafbestimmungen] (1) Die *Reichsregierung* kann, vorbehaltlich der Vorschrift in Abschnitt VI, mit Zustimmung des *Reichsrats*[1] bestimmen, daß mit Gefängnis bis zu drei Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft wird, wer den auf Grund dieses Gesetzes erlassenen Bestimmungen zuwiderhandelt.

(2) Dieselbe Befugnis haben die obersten Landesbehörden, soweit sie von einer der Ermächtigungen Gebrauch machen, die ihnen in diesem Gesetz übertragen sind.

§ 54 [Bestimmung der Zuständigkeit] (1) Soweit dieses Gesetz Maßnahmen den zuständigen Behörden überträgt, bestimmen die obersten Landesbehörden, welche Behörden zuständig sind.

(2) Die obersten Landesbehörden können die ihnen auf Grund dieses Gesetzes zustehenden Befugnisse ganz oder zum Teil auf andere Behörden übertragen, soweit nicht Vorschriften des Reichs- oder Landesrechts entgegenstehen.

§ 55 [Behandlung von Milch und Milcherzeugnissen im Eisenbahnverkehr] (1) *Die Reichsregierung wird ermächtigt, den Schutz der Milch und Milcherzeugnisse vor nachteiliger Beeinflussung bei der Behandlung im Eisenbahnverkehr und den Vollzug der hiernach zu erlassenden Bestimmungen abweichend von den Vorschriften dieses Gesetzes zu regeln*[2].

(2) Vorsätzliche oder fahrlässige Zuwiderhandlungen gegen die nach Abs. 1 erlassenen Vorschriften können mit den im § 53 vorgesehenen Strafen bedroht werden.

§ 56 [Geltung weiterer Bestimmungen] Unberührt bleiben andere den Verkehr mit Milch und Milcherzeugnissen treffende Vorschriften des Reichsrechts, insbesondere das Lebensmittelgesetz vom *5. Juli 1927 (Reichsgesetzbl. I S. 134)*[3], soweit nicht Vorschriften dieses Gesetzes entgegenstehen.

§ 57 [Inkrafttreten; Übergangsbestimmungen] (1) Die *Reichsregierung* bestimmt mit Zustimmung des *Reichsrats*[4] den Zeitpunkt des Inkrafttretens

---

1 Siehe Anm. 4 zu § 52.

2 Ermächtigung erloschen gem. Art. 129 Abs. 3 GG.

3 Jetzt LMG in der neuen Fassung, abgedruckt unter Nr. 1 in „Lebensmittelgesetze I", Goldmanns GELBE Taschenbücher, Band 1852.

4 Siehe Anm. zu § 52.

dieses Gesetzes; sie kann die einzelnen Vorschriften des Gesetzes zu ve schiedenen Zeiten in Kraft setzen.

(2) Die *Reichsregierung* kann ferner mit Zustimmung des *Reichsrat* Übergangsbestimmungen zu diesem Gesetz erlassen, insbesondere bestim men, inwieweit Unternehmen der im § 14 genannten Art, die bei Inkraf treten des § 14 bereits bestehen, einer Erlaubnis (§ 14) bedürfen. § 5 Abs. 1 gilt entsprechend.

(3) Mit dem Inkrafttreten dieses Gesetzes tritt das Gesetz zur Regelun des Verkehrs mit Milch vom 23. Dezember 1926 (Reichsgesetzbl. I S. 52 außer Kraft. Macht die *Reichsregierung* von der Befugnis Gebrauch, d einzelnen Vorschriften dieses Gesetzes zu verschiedenen Zeiten in Kraft z setzen, so hat sie gleichzeitig zu bestimmen, inwieweit die entsprechende Vorschriften des Gesetzes vom 23. Dezember 1926 außer Kraft gesetz werden.

1 Siehe Anm. 4 zu § 52.

2 Erste Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes

Vom 15. Mai 1931 (RGBl. I S. 150; auch BGBl. III 7842–2–1)
Zuletzt geändert durch die Allgemeine Fremdstoff-Verordnung vom 19. Dezember 1959 (BGBl. I S. 742) und vom 28. Juli 1965 (BGBl. I S. 645)

Abschnitt I

Zu §§ 1, 3, 4 des Milchgesetzes und § 5 Nr. 1a, b, c Nr. 2, 4 des Lebensmittelgesetzes

Begriffsbestimmungen

§ 1 Milch (1) Milch ist das durch regelmäßiges, vollständiges Ausmelken des Euters gewonnene und gründlich durchgemischte Gemelk von einer oder mehreren Kühen aus einer oder mehreren Melkzeiten, dem nichts zugefügt und nichts entzogen ist.

(2) Nur die nachstehend aufgeführten Milchsorten sind Milch, auch wenn sie, wie in Absatz 3 aufgeführt, zubereitet sind:

1. Vollmilch ist Milch, die den von der obersten Landesbehörde gestellten Mindestforderungen an ihre Zusammensetzung, besonders an den Fettgehalt und an das spezifische Gewicht, genügt oder, soweit solche Mindestforderungen nicht gestellt werden, nicht erheblich hinter der Zusammensetzung zurückbleibt, die die Milch des in Betracht kommenden Verbrauchergebiets durchschnittlich aufweist. Minder-, fettarme oder gleichsinnig bezeichnete Milch ist Milch, die den von der obersten Landesbehörde an die Zusammensetzung von Vollmilch gestellten Mindestforderungen nicht genügt oder, soweit solche Mindestforderungen nicht gestellt werden, erheblich hinter der Zusammensetzung zurückbleibt, die die Milch des in Betracht kommenden Verbrauchergebiets durchschnittlich aufweist.

2. Markenmilch ist Vollmilch, die den Vorschriften in *Abschnitt II des Gesetzes*[1] entspricht.

3. Vorzugsmilch ist Vollmilch, die den von der obersten Landesbehörde gestellten, besonders hoch bemessenen Anforderungen an ihre Gewinnung (Beschaffenheit des Stalles, Gesundheitszustand der Kühe und seine Überwachung, Fütterung, Haltung und Pflege der Kühe, Melken, Überwachung des Gesundheitszustandes des Personals, ihre Zusammensetzung (Fettgehalt, spezifisches Gewicht), ihre Beschaffenheit (Keimgehalt, Keimart, Frische), ihre Behandlung (Reinigung, Kühlung, Aufbewahrung), ihre Verpackung und ihre Beförderung genügt.

---

1 Abschnitt II (§§ 20 bis 34) Milchgesetz aufgehoben; vgl. § 33 Abs. 2 Satz 1 Milch- und Fettgesetz (abgedruckt unter Nr. 3), jetzt MarkenmilchVO (abgedruckt unter Nr. 4).

(3) Zubereitete Milch ist nur:

1. Homogenisierte Milch. Homogenisierte Milch ist Milch, di infolge mechanischer Zerkleinerung der größeren Fettkügelchen das Fet in so feiner Verteilung enthält, daß sich während 24 Stunden nach der Zu bereitung keine Rahmschicht bildet.

2. Erhitzte Milch:

a) Gekochte Milch ist bis zum wiederholten Aufkochen erhitzt Milch;

b) Pasteurisierte Milch ist Milch, die spätestens innerhalb 22 Stun den nach dem Melken nach ausreichender Reinigung mittels eines an erkannten Pasteurisierungsverfahrens sachgemäß erhitzt und im un mittelbaren Anschluß daran tiefgekühlt (§ 23 Abs. 3) worden ist; di obersten Landesbehörden können aus zwingenden wirtschaftlichen Grün den im Einzelfalle die Überschreitung der 22stündigen Frist bis z 3 Stunden zulassen, sofern durch zweckmäßige Maßnahmen einer nach teiligen Veränderung der Milch vor dem Pasteurisieren entgegengewirk wird.

Als anerkannte Pasteurisierungsverfahren gelten:

Hocherhitzung auf mindestens 85° nach Arbeitsweisen mit Appa ratetypen, die von der *Reichs*regierung zugelassen, und in Einrichtunger die von den Landesbehörden einzeln genehmigt sind;

Kurzzeiterhitzung auf 71 bis 74° unter Voraussetzungen, di von der *Reichs*regierung näher zu bestimmen sind, nach Arbeitsweisen mi Apparatetypen, die von der *Reichs*regierung zugelassen, und in Einrich tungen, die von den Landesbehörden einzeln genehmigt sind;

Dauererhitzung auf 62 bis 65° auf die Dauer von mindesten einer halben Stunde unter Voraussetzungen, die von der *Reichs*regierun näher zu bestimmen sind, nach Arbeitsweisen mit Apparatetypen, die vo der *Reichs*regierung zugelassen, und in Einrichtungen, die von den Landes behörden einzeln genehmigt sind;

Hocherhitzung im Wasserbad auf mindestens 85° auf di Dauer von mindestens einer Minute, wenn sie in Ausnahmefällen vorüber gehend von den Landesbehörden genehmigt ist.

Die *Reichs*regierung kann andere Pasteurisierungsverfahren anerkenne und Übergangsbestimmmungen für die Anerkennung von Einrichtunge als Pasteurisierungseinrichtungen treffen.

§ 2 Milcherzeugnisse Milcherzeugnisse sind, abgesehen vo Butter und Käse, auf die diese Verordnung keine Anwendung findet, nu die nachstehend aufgeführten Erzeugnisse:

1. Sauermilchsorten:

a) Sauermilch (saure Milch, Setzmilch, Dickmilch u. ä.) ist das au Vollmilch durch Gerinnung infolge von Selbstsäuerung oder infolg des Zusatzes von Milchsäurebakterien gewonnene Erzeugnis;

b) Joghurt, Kefir u. ä. sind die mit den spezifischen Gärungserreger aus erhitzter Vollmilch auch nach Eindampfen hergestellten Erzeug nisse.

2. Entrahmte Milch (Magermilch), auch erhitzt, ist das bei der Entrahmung von Milch anfallende Erzeugnis.

3. Saure Magermilch ist das aus Magermilch durch Gerinnung infolge von Selbstsäuerung oder infolge des Zusatzes von Milchsäurebakterien gewonnene Erzeugnis sowie entrahmte Sauermilch.

4. Magermilch-Joghurt, Magermilch-Kefir u. ä. sind die mit den spezifischen Gärungserregern aus erhitzter Magermilch auch nach Eindampfen hergestellten Erzeugnisse.

5. Molke ist die Flüssigkeit, die bei der Herstellung von Käse nach Abscheidung des Käsestoffs (Kaseins) und des Fettes bei der Gerinnung der Milch anfällt.

6. Buttermilch ist das bei der Verbutterung von Milch oder Sahne nach Abscheidung der Butter anfallende Erzeugnis, wenn das dem Butterungsgut zugesetzte Wasser nicht mehr als 10 vom Hundert des anfallenden Erzeugnisses oder, wenn statt Wasser Magermilch verwendet wird, die dem Butterungsgut zugesetzte Magermilch nicht mehr als 15 vom Hundert des anfallenden Erzeugnisses beträgt; reine Buttermilch ist Buttermilch ohne Zusatz von Wasser oder Magermilch zum Butterungsgut.

7. Geschlagene Buttermilch ist das durch besondere Behandlung (Säuerung, Schlagen usw.) von Magermilch gewonnene Erzeugnis.

8. Sahne (Rahm), Kaffeesahne, Trinksahne, auch homogenisiert oder erhitzt, ist das durch Abscheiden von Magermilch aus Milch gewonnene Erzeugnis mit einem Mindestfettgehalt von 10 vom Hundert.

9. Saure Sahne ist in vorgeschrittener milchsaurer Gärung befindliche Sahne.

10. Schlagsahne ist Sahne mit einem Mindestfettgehalt von 28 vom Hundert.

11. Milch und Sahnedauerwaren (Dauermilch und Dauersahne):

a) Sterilisierte Milch ist Vollmilch, die spätestens innerhalb 22 Stunden nach dem Melken nach einem als wirksam anerkannten Sterilisierungsverfahren sachgemäß erhitzt worden ist, wenn der dabei erforderliche keimdichte Verschluß unverletzt bleibt;

b) Sterilisierte Sahne ist Sahne, die nach einem als wirksam anerkannten Sterilisierungsverfahren sachgemäß erhitzt worden ist, wenn der dabei erforderliche keimdichte Verschluß unverletzt bleibt; Sterilisierte Schlagsahne ist Schlagsahne, die nach einem als wirksam anerkannten Sterilisierungsverfahren sachgemäß erhitzt worden ist, wenn der dabei erforderliche keimdichte Verschluß unverletzt bleibt;

c) Eingedickte Milch ist das Erzeugnis, das aus Milch auch nach Zusatz von Zucker und Einstellung auf einen für die Verarbeitung nötigen Fettgehalt durch Entziehung eines erheblichen Teils des Wassers gewonnen ist;

aa) Ungezuckerte Kondensmilch ist eingedickte Milch ohne Zusatz von Zucker, die mindestens 7,5 vom Hundert Fett und mindestens 17,5 vom Hundert fettfreie Trockenmasse enthält;

bb) Gezuckerte Kondensmilch ist eingedickte Milch mit Zusatz von Zucker, die mindestens 8,3 vom Hundert Fett, mindestens 22 vom Hundert fettfreie Milchtrockenmasse und höchstens 27 vom Hundert Wasser enthält;

cc) Blockmilch ist bis zum schnittfähigen Zustand eingedickte Milch mit Zusatz von Zucker, die mindestens 12 vom Hundert Fett, mindestens 28 vom Hundert fettfreie Milchtrockenmasse und höchstens 16 vom Hundert Wasser enthält und mit einem Überzug von Kakaobutter versehen sein kann, der nicht mehr als 1 vom Hundert der Gesamtmasse beträgt;

dd) Blocksahne ist ein bis zum schnittfähigen Zustand eingedicktes Gemisch aus Sahne und Milch mit Zusatz von Zucker, das mindestens 18 vom Hundert Fett, mindestens 20 vom Hundert fettfreie Milchtrockenmasse und höchstens 16 vom Hundert Wasser enthält und mit einem Überzug von Kakaobutter versehen sein kann, der nicht mehr als 1 vom Hundert der Gesamtmasse beträgt.

d) Gezuckerte Kondensmagermilch ist eingedickte Magermilch mit Zusatz von Zucker, die mindestens 26 vom Hundert fettfreie Milchtrockenmasse und höchstens 30 vom Hundert Wasser enthält;

e) Milchpulver (Trockenmilch) ist das Erzeugnis, das durch weitgehende Entziehung des Wassers der Milch nach Einstellung auf einen für die Verarbeitung nötigen Fettgehalt entweder mittels Zerstäubung in warmem Luftstrom gewonnen ist und mindestens 25 vom Hundert Fett in der Trockenmasse und höchstens 4 vom Hundert Wasser enthält (Sprühmilch, Zerstäubungsmilch) oder unter Anwendung von heißen Walzen gewonnen ist und mindestens 25 vom Hundert Fett in der Trockenmasse und höchstens 6 vom Hundert Wasser enthält (Walzenmilch);

f) Magermilchpulver (Trockenmagermilch) ist das Erzeugnis, das durch weitgehende Entziehung des Wassers der Magermilch entweder mittels Zerstäubung in warmem Luftstrom gewonnen ist und höchstens 6 vom Hundert Wasser enthält. (Sprühmagermilch, Zerstäubungsmagermilch) oder unter Anwendung von heißen Walzen gewonnen ist und höchstens 6 vom Hundert Wasser enthält (Walzenmagermilch);

g) Sahnepulver (Trockensahne) ist das Erzeugnis, das durch weitgehende Entziehung des Wassers der Sahne entweder mittels Zerstäubung in warmem Luftstrom gewonnen ist und mindestens 42 vom Hundert Fett in der Trockenmasse und höchstens 6 vom Hundert Wasser enthält (Sprühsahne, Zerstäubungssahne) oder unter Anwendung von heißen Walzen gewonnen ist und mindestens 42 vom Hundert Fett in der Trockenmasse und höchstens 6 vom Hundert Wasser enthält (Walzensahne).

Milch

§ 3 [Verbotsbestimmung] Es ist insbesondere verboten:

1. für andere zu gewinnen oder in den Verkehr zu bringen:

a) Milch von Kühen, die mit äußerlich erkennbarer Tuberkulose behaftet sind, sofern sie sich in der Lunge in vorgeschrittenem Zustand befindet oder Euter, Gebärmutter oder Darm ergriffen hat, oder bei denen das Vorhandensein einer dieser Tuberkuloseformen in hohem Grade wahrscheinlich ist (Anhang zu Abschnitt II Nr. 12 der Ausführungsvorschriften des Bundesrats zum Viehseuchengesetze vom 7. Dezember 1911 – Reichgesetzbl. 1912 S. 4 –);[1]

b) Milch von Kühen, die an Milzbrand, Rauschbrand, Wild- und Rinderseuche oder Tollwut erkrankt oder einer dieser Seuchen verdächtig sind oder die vor weniger als neun Tagen mit lebenden Erregern des Milzbrandes geimpft sind;

c) Milch von Kühen, die infolge einer Infektion mit Bakterien der Enteritisgruppe erkrankt sind oder diese Bakterien ausscheiden, ferner Milch von Kühen, die an fieberhaften Krankheiten leiden, insbesondere an solchen, die sich im Anschluß an das Abkalben entwickeln oder mit Störungen des Verdauungsapparats verbunden oder Blutvergiftungen sind;

d) Milch von Kühen, deren Allgemeinbefinden erheblich gestört ist oder die an solchen Erkrankungen der Geschlechtsorgane leiden, bei denen reichlicher Ausfluß besteht;

e) Milch von Kühen, die an einer entzündlichen Erkrankung der Haut des Euters oder des Euters selbst leiden, im Falle des gelben Galtes jedoch nur dann, wenn die Milch sinnfällig verändert ist;

f) Milch von Kühen, die mit Futtermitteln gefüttert werden, welche die Beschaffenheit der Milch nachteilig für die menschliche Gesundheit beeinflussen können;

g) Milch von Kühen, die mit in die Milch übergehenden Arzneimitteln behandelt werden oder vor weniger als fünf Tagen behandelt worden sind;

2. Milch in den Verkehr zu bringen, die Blei oder technisch vermeidbare Mengen Antimon, Zinn, Zink, Kadmium, Kupfer, Nickel, Eisen oder Aluminium enthält;

3. Einrichtungen und Gegenstände, die bei bestimmungsgemäßem oder vorauszusehendem Gebrauche mit Milch in Berührung kommen, soweit sie dabei gesundheitsschädliche Stoffe an die Milch abgeben können, herzustellen oder in den Verkehr zu bringen, insbesondere solche, die:

a) ganz oder teilweise aus Blei oder einer in 100 Gewichtsteilen mehr als 10 Gewichtsteile Blei enthaltenden Metallegierung hergestellt sind;

b) an der Innenseite mit einer Metallegierung verzinnt sind, die in 100 Gewichtsteilen mehr als 1 Gewichtsteil Blei enthält, oder verzinkt

---

1 Jetzt VO gegen die Tuberkulose des Rindes vom 3. 8. 1965 (BGBl. I S. 669).

oder mit einer Metallegierung gelötet sind, die in 100 Gewichtsteilen mehr als 10 Gewichtsteile Blei enthält;

c) mit Email oder Glasur versehen sind, die bei halbstündigem Kochen mit einem in 100 Gewichtsteilen 4 Gewichtsteile Essigsäure enthaltenden Essig an diesen Blei oder bei halbstündigem Kochen mit einer Lösung von 3 Gewichtsteilen Weinsäure in 100 Gewichtsteilen Wasser an diese Antimon in einer Menge abgeben, die bei Gefäßen von 0,5 Liter Rauminhalt und darüber mehr als 2 Milligramm Blei oder 3 Milligramm dreiwertiges Antimon für je 1 Liter Rauminhalt, bei Gefäßen von unter 0,5 Liter Rauminhalt mehr als 1 Milligramm Blei oder 1,5 Milligramm dreiwertiges Antimon für das ganze Gefäß beträgt;

d) ganz oder teilweise aus Kupfer – ausgenommen Kessel –, Messing, Zink oder rostfähigem Eisen hergestellt sind, wenn diese Metalle nicht verzinnt oder mit einem Überzug von Email oder Aluminium versehen sind; die obersten Landesbehörden können abweichende Bestimmungen treffen;

e) verrostet oder in ihrer Verzinnung oder in ihrem Überzug so schadhaft sind, daß das darunterliegende Metall in größerer Ausdehnung sichtbar ist;

f) mit blei- oder zinkhaltigem Gummi oder mit einer Mennige enthaltenden Masse abgedichtet sind;

4. der Milch Frischerhaltungs- oder Neutralisierungsmittel zuzusetzen oder Milch, die solche Zusätze enthält, in den Verkehr zu bringen;

5. Frischerhaltungs- oder Neutralisierungsmittel zum Zwecke des Zusatzes zu Milch herzustellen oder in den Verkehr zu bringen.

§ 4 [Verbote für nichterhitzte Milch] (1) Sofern nicht die Milch gemäß § 13 erhitzt ist, ist insbesondere verboten, für andere zu gewinnen oder in den Verkehr zu bringen:

1. Milch von Kühen, die an Maul- und Klauenseuche leiden, sowie Milch, die aus Beständen stammt, in denen diese Seuche herrscht; die obersten Landesbehörden können aus zwingenden wirtschaftlichen Gründen abweichende Bestimmungen treffen, wenn sie ein der ausreichenden Erhitzung gleichwertiges Verfahren vorschreiben;
2. Milch von Kühen, die an äußerlich erkennbarer Tuberkulose, abgesehen von den in § 3 Nr. 1a genannten Formen erkrankt sind oder bei denen einfacher Verdacht der Eutertuberkulose besteht (Anhang zu Abschnitt II Nr. 12 der Ausführungsvorschriften des Bundesrats zum Viehseuchengesetze);[1]
3. Milch von Kühen, die infolge einer Infektion mit dem Abortusbazillus Bang erkrankt sind oder diesen Bazillus mit der Milch ausscheiden; die obersten Landesbehörden können aus zwingenden wirtschaftlichen Gründen abweichende Bestimmungen treffen, wenn die Milch durch Verarbeitung für den menschlichen Genuß tauglich gemacht wird;

1 Vgl. Anm. 1 zu § 3.

4. Milch, die aus Beständen stammt, in denen eine Infektion mit Bakterien der Enteritisgruppe festgestellt ist;
5. Milch von Kühen, die an Kuhpocken erkrankt sind.

(2) Ferner ist verboten, von Kühen, die an gelbem Galt leiden, Milch, die, ohne sinnfällig verändert zu sein, lediglich mikroskopisch nachweisbaren Eiter enthält, für andere zu gewinnen oder in den Verkehr zu bringen, sofern sie nicht nach Reinigung mit Zentrifugen und ausreichender Erhitzung (§ 13) zu Milcherzeugnissen verarbeitet wird.

(3) Die Verbote in Abs. 1 Nr. 3, 4, 5 Absatz 2 gelten für den Inhaber des Erzeugerbetriebs nicht, wenn in den Fällen des Absatzes 1 Nr. 3, 4, 5 zum Zwecke der Erhitzung, im Falle des Absatzes 2 zum Zwecke der Reinigung, Erhitzung und Verarbeitung, Milch an Sammelmolkereien (§ 26 der Ausführungsvorschriften des Bundesrats zum Viehseuchengesetze) unter Kenntlichmachung abgegeben wird.[1]

(4) Das Verbot in Absatz 1 Nr. 1 gilt für den Inhaber des Erzeugerbetriebs nicht, wenn die zuständige Behörde die Abgabe von Milch an Sammelmolkereien unter der Voraussetzung, daß die Erhitzung der gesamten Milch dort gewährleistet ist, ausnahmsweise zuläßt.

Milcherzeugnisse

§ 5 [Verbotsbestimmung] Es ist insbesondere verboten:

1. Milcherzeugnisse oder andere Lebensmittel unter Verwendung von Milch herzustellen, die unter die Verbote in §§ 3, 4 fällt;
2. Milcherzeugnisse in den Verkehr zu bringen, die Blei oder technisch vermeidbare Mengen Antimon, Zinn, Zink, Kadmium, Kupfer, Nickel, Eisen oder Aluminium enthalten;
3. Einrichtungen und Gegenstände, die bei bestimmungsgemäßem oder vorauszusehendem Gebrauche mit Milcherzeugnissen in Berührung kommen, soweit sie dabei gesundheitsschädliche Stoffe an die Milcherzeugnisse abgeben können, herzustellen oder in den Verkehr zu bringen, insbesondere solche der in § 3 Nr. 3 bezeichneten Art;
4. Milcherzeugnissen Frischerhaltungs- oder Neutralisierungsmittel zuzusetzen oder Milcherzeugnisse, die solchen Zusatz enthalten, in den Verkehr zu bringen;
5 Frischerhaltungs- oder Neutralisierungsmittel zum Zwecke des Zusatzes zu Milcherzeugnissen herzustellen oder in den Verkehr zu bringen;
6. sterilisierte Milch, sterilisierte Sahne, sterilisierte Schlagsahne, Kondensmilch, Kondensmagermilch in oder aus Behältnissen, die aufgetrieben oder vor dem Öffnen nicht mehr keimdicht verschlossen sind, in den Verkehr zu bringen;
7. sterilisierte Milch, sterilisierte Sahne oder sterilisierte Schlagsahne, die bei dreitägiger Erwärmung auf 37° verdirbt, in den Verkehr zu bringen.

---

1 Ausführungsvorschriften vom 7. 12. 1911 (RGBl. I S. 4; S. 82).

Grundsätze für die Beurteilung

Verdorbene Milch und Milcherzeugnisse

§ 6 Als verdorben ist insbesondere anzusehen und in den Fällen der Nr. 1, 2, 4 auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Milch, die kurz vor oder in den ersten 5 Tagen nach dem Abkalben gewonnen ist;
2. Milch, die in ihrem Geruch, Geschmack, Aussehen oder in ihrer sonstigen sinnfälligen Beschaffenheit so verändert ist, daß ihr Genuß- oder Gebrauchswert erheblich beeinträchtigt ist, abgesehen von Milch, die lediglich sauer geworden ist (Nummer 3);
3. Milch, die beim Aufkochen oder beim Vermischen mit gleichen Raumteilen Alkohol von 68 Raumhundertteilen gerinnt oder die lediglich sauer geworden ist;
4. Milch, die erheblich verschmutzt ist.

§ 7 Als verdorben sind insbesondere anzusehen und in den Fällen der Nummern 1, 2, 4 auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Milcherzeugnisse, die unter Verwendung von verdorbener Milch im Sinne des § 6 Nummer 1, 2, 4 hergestellt sind;
2. Milcherzeugnisse, die in ihrem Geruch, Geschmack, Aussehen oder in ihrer sonstigen Beschaffenheit so verändert sind, daß ihr Genuß- oder Gebrauchswert erheblich beeinträchtigt ist, abgesehen von Magermilch, Sahne und Schlagsahne, die lediglich sauer geworden sind (Nummer 3);
3. Magermilch, Sahne und Schlagsahne, die lediglich sauer geworden sind;
4. Milcherzeugnisse, die verschmutzt sind.

Nachgemachte oder verfälschte Milch und Milcherzeugnisse

§ 8 Als nachgemacht oder verfälscht ist insbesondere anzusehen und in den Fällen der Nummern 1, 3, 4, 5 auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Milch, die bei der Entnahme aus Gefäßen oder Behältnissen nicht gründlich durchgemischt ist;
2. Milch, die ganz oder teilweise entrahmt ist, sofern sie nicht als entrahmte Milch oder Magermilch bezeichnet wird;
3. Milch, der Wasser, Eis oder Milcheis zugesetzt ist;
4. Milch, der Magermilch zugesetzt ist;
5. Milch, der fremdartige Stoffe zugesetzt sind, sofern diese nicht für besondere diätetische Zwecke bestimmt sind;
6. Milch, der fremdartige Stoffe zu besonderen diätetischen Zwecken zugesetzt sind;
7. Milch, der Milch anderer Tierarten zugesetzt ist.

§ 9 [Nachgemachte oder verfälschte Erzeugnisse] Als nachgemacht oder verfälscht sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1 Milcherzeugnisse, die unter Verwendung von nachgemachter oder verfälschter Milch im Sinne des § 8 Nr. 1, 3, 5, 7 hergestellt sind;

2. Milcherzeugnisse, mit Ausnahme von Magermilch, Molke, geschlagener Buttermilch, gezuckerter Kondensmagermilch, Magermilchpulver, die unter Verwendung von ganz oder teilweise entrahmter Milch oder unter Verwendung von nachgemachter oder verfälschter Milch im Sinne des § 8 Nr. 4 hergestellt sind;

3. Buttermilch, wenn das dem Butterungsgut zugesetzte Wasser mehr als 10 vom Hundert des anfallenden Erzeugnisses oder, wenn statt Wasser Magermilch verwendet worden ist, die dem Butterungsgut zugesetzte Magermilch mehr als 15 vom Hundert des anfallenden Erzeugnisses beträgt;

4. Milcherzeugnisse, denen Wasser, Eis oder Milcheis zugesetzt ist;

5. Milcherzeugnisse, denen fremdartige Stoffe, insbesondere Verdickungsmittel zugesetzt sind;

6. Milcherzeugnisse, denen Milch anderer Tierarten oder Erzeugnisse aus dieser zugesetzt sind.

§ 9a[1] [Zulassung fremder Stoffe] (1) Abweichend von § 9 Nr. 5 werden als Zusatz bei der Herstellung von kondensierter Milch, kondensierter Magermilch und sterilisierter Sahne bis zu 0,5 Gramm, bei kondensierter Milch mit mindestens 10 vom Hundert Fett bis zu 0,8 Gramm, Natriumbikarbonat, Dinatriumphosphat und Trinatriumzitrat insgesamt auf einen Liter Milch zugelassen.

(2) Abweichend von § 5a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den nach Absatz 1 zugelassenen fremden Stoffen kenntlich zu machen.

(3) Die Bezeichnungsverbote des § 4e Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes finden auf den Gehalt an den nach Absatz 1 zugelassenen fremden Stoffen insoweit keine Anwendung, als sie zutreffende Bezeichnungen wie „diätetisch wertvoll", „gesundheitlich verträglich" oder „für Kinder und Schonungsbedürftige unbedenklich" darstellen.

Irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung bei Milch und Milcherzeugnissen

§ 10 Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor:

1. wenn ein nicht durch regelmäßiges, vollständiges Ausmelken gewonnenes Gemelk als Milch bezeichnet wird;

2. wenn Milch (entrahmte Milch), die beim Aufkochen oder beim Vermischen mit gleichen Raumteilen Alkohol von 68 Raumhundert-

1 Eingefügt durch § 4 der Allgemeinen Fremdstoff-Verordnung vom 19. 12. 1959 (BGBl. I S. 742), tritt außer Kraft am 1. 12. 1966 gem. VO vom 28. 7. 1965 (BGBl. I S. 645).

teilen gerinnt oder die gekocht oder sterilisiert ist, als frische Milch (entrahmte Frischmilch) bezeichnet wird;

3. wenn Milch anderer Tierarten als Milch ohne Hinweis auf die Tierart bezeichnet wird;
4. wenn ein Erzeugnis als eine Milchsorte oder als eine zubereitete Milch, für die in § 1 Abs. 2, 3 eine Begriffsbestimmung aufgestellt ist, bezeichnet wird, ohne daß es dieser entspricht;
5. wenn Milch, die den von der obersten Landesbehörde an die Zusammensetzung von Vollmilch gestellten Mindestforderungen nicht genügt oder, soweit solche Mindestforderungen nicht gestellt werden, erheblich hinter der Zusammensetzung zurückbleibt, die die Milch des in Betracht kommenden Verbrauchergebiets durchschnittlich aufweist, nicht als Mindermilch, fettarme Milch oder gleichsinnig bezeichnet wird; die obersten Landesbehörden können bestimmen, welche Bezeichnungen gleichsinnig sind;
6. wenn zubereitete Milch als rohe Milch oder rohe Milch als zubereitete Milch bezeichnet wird;
7. wenn im Verkehr mit zubereiteter Milch nicht auf die Art der Zubereitung hingewiesen wird;
8. wenn im Verkehr mit Milch entgegen den Tatsachen auf eine besondere Frische, eine besonders gute Beschaffenheit oder eine besonders sorgfältige Gewinnung oder Behandlung hingewiesen wird;
9. wenn einer Milch entgegen den Tatsachen eine besondere diätetische oder gesundheitliche Wirkung zugeschrieben wird;
10. wenn Milch, die nicht Vorzugsmilch ist, oder Vorzugsmilch, die nicht in erster Linie als solche bezeichnet ist, als Kindermilch, Säuglingsmilch oder gleichsinnig bezeichnet wird.

§ 11 Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor:

1. wenn ein Erzeugnis, das nicht in § 2 genannt ist, als Milcherzeugnis bezeichnet wird;
2. wenn ein Erzeugnis als ein Milcherzeugnis, für das in § 2 eine Begriffsbestimmung aufgestellt ist, bezeichnet wird, ohne daß es dieser entspricht;
3. wenn Magermilch als Milch bezeichnet wird;
4. wenn erhitzte Magermilch nicht als solche bezeichnet wird;
5. wenn homogenisierte oder erhitzte Sahne nicht als solche bezeichnet wird;
6. wenn sterilisierte Milch, sterilisierte Sahne oder sterilisierte Schlagsahne nicht als solche bezeichnet wird;
7. wenn Erzeugnisse, die aus Milch anderer Tierarten gewonnen oder unter Verwendung von Milch anderer Tierarten hergestellt sind, als Erzeugnisse aus Milch ohne Hinweis auf die Tierart bezeichnet werden;
8. wenn im Verkehr mit Milcherzeugnissen entgegen den Tatsachen auf

eine besondere Frische, eine besonders gute Beschaffenheit oder eine besonders sorgfältige Gewinnung oder Behandlung hingewiesen wird;
9. wenn einem Milcherzeugnis entgegen den Tatsachen eine besondere diätetische oder gesundheitliche Wirkung zugeschrieben wird.

Besondere Bestimmungen

§ 12 [Verbot zur Herstellung von Gegenständen zur Verfälschung] Es ist verboten, Gegenstände oder Stoffe, die zur Nachmachung oder Verfälschung von Milch oder Milcherzeugnissen bestimmt sind, für diese Zwecke herzustellen oder in den Verkehr zu bringen.

§ 13 [Ausreichende Erhitzung] (1) Ausreichende Erhitzung im Sinne des § 4 ist eine Erhitzung gemäß § 1 Abs. 3 Nr. 2.

(2) Die *Reichs*regierung bestimmt, was ein gleichwertiges Verfahren im Sinne des § 4 Abs. 1 des Gesetzes ist.

Abschnitt II

Zu §§ 6, 7 des Gesetzes

§ 14 [Maß der Sorgfaltspflicht] (1) Die im Verkehr mit Milch erforderliche Sorgfalt im Sinne der §§ 6, 7 des Gesetzes ist nicht angewendet, wenn nicht mindestens den Anforderungen in §§ 15 bis 19 entsprochen ist.

(2) Die obersten Landesbehörden können in besonderen Fällen für kleinbäuerliche Betriebe Ausnahmen von der Bestimmung des § 15 Abs. 1, für Alpwirtschaften von den Bestimmungen des § 15 Abs. 1, §§ 16, 18, 19 zulassen.

§ 15 [Anforderungen an Ställe] (1) Die Ställe, in denen Kühe gehalten werden und die nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung gebaut oder umgebaut werden, müssen folgenden Anforderungen genügen:
1. die Ställe müssen hell und gut zu lüften sein;
2. der Fußboden des Ganges muß wasserundurchlässig sein;
3. die Jaucherinne muß wasserundurchlässig und so angelegt sein, daß die Jauche leicht abfließen kann; Tiefstallungen sind nur nach näherer Anordnung der obersten Landesbehörden zulässig;
4. die Krippen (Barren) müssen leicht zu reinigen sein;
5. die Ställe dürfen nicht mit Aborten in unmittelbarer Verbindung stehen.

(2) Die obersten Landesbehörden können unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen Verhältnisse anordnen, inwieweit beim Inkrafttreten dieser Verordnung vorhandene Ställe den Anforderungen des Abs. 1 genügen müssen.

§ 16 [Pflege des Stalles und der Kühe] Für die Pflege des Stalles und der Kühe gilt folgendes:

1. die Wände müssen, soweit sie nicht abwaschbar sind, Kalkanstrich haben, der jährlich mindestens einmal zu erneuern ist;
2. das Reinigen des Stalles, die Entfernung des Dungs, die Erneuerung der Streu und das Putzen der Kühe muß regelmäßig erfolgen;
3. alle Stallarbeiten sind so vorzunehmen, daß die Milch weder mittelbar noch unmittelbar einer nachteiligen Beeinflussung, insbesondere durch Staub, Schmutz aller Art, Gerüche oder Krankheitserreger, ausgesetzt wird;
4. Bett- und Packstroh darf als Streu nicht verwendet werden.

§ 17 [Melkbestimmungen] Für das Melken gilt folgendes:

1. Vor dem Melken sind das Euter und seine Umgebung sorgfältig zu reinigen;
2. die Melkpersonen haben beim Melken saubere, waschbare Oberkleidung zu tragen. Sie haben sich vor dem Melken Hände und Unterarme mit Wasser und Seife zu reinigen und dies nach Bedarf zu wiederholen;
3. die ersten Striche aus jeder Zitze dürfen nicht in das Melkgefäß gemolken werden;
4. die Melkpersonen haben sich bei Beginn des Melkens durch Prüfen des Aussehens von der einwandfreien Beschaffenheit der Milch zu überzeugen;
5. Kühe, die keine einwandfreie Milch geben, sind gesondert und nach den anderen zu melken;
6. die Milch ist unmittelbar nach dem Melken aus dem Stall zu entfernen und zweckdienlich zu seihen, zu lüften und zu kühlen; die obersten Landesbehörden können abweichende Bestimmungen treffen.

§ 17a [Melkmaschinen] Vom 25. Juni 1939 ab dürfen nur solche Melkmaschinen in den Verkehr gebracht werden, die das *Reichs*kuratorium für Technik in der Landwirtschaft in Berlin zugelassen hat.

§ 17b [Strafbestimmung] Wer der Vorschrift des § 17a zuwiderhandelt, wird nach § 44 des Milchgesetzes bestraft. Die §§ 47 und 48 Satz 1 und 2 des Milchgesetzes sind anwendbar.

§ 18 [Anforderungen an Räume] (1) Für die Räume, wo Milch aufbewahrt, bearbeitet, feilgehalten, abgegeben oder verarbeitet wird, gilt folgendes:

1. Sie müssen hell oder gut zu beleuchten, luftig, kühl, sauber und frei von Gerüchen, die sich der Milch mitteilen können, und frei von Ungeziefer und möglichst frei von Insekten sein;
2. der Fußboden muß wasserundurchlässig sein;
3. die Wände müssen bis zur Höhe von 1,50 Meter mit abwaschbarem Anstrich, Belag oder Verputz versehen sein;
4. die Räume dürfen nicht als Wohn-, Schlaf- oder Krankenzimmer benutzt werden;
5. die Räume dürfen nicht mit Aborten oder Ställen in unmittelbarer Verbindung stehen;

6. in den Räumen dürfen Haustiere nicht gehalten oder geduldet werden.

(2) Bei Betrieben, in denen Milch gewonnen wird, gelten die Bestimmungen in Abs. 1 Nr. 2, 3 nicht für die Räume, in denen Milch aufbewahrt wird.

(3) Bei Gast- und Schankwirtschaften, Kantinen, Milchhäuschen oder anderen Einrichtungen, in denen Milch zum Genuß an Ort und Stelle abgegeben wird, gelten die Bestimmungen in Abs. 1 Nr. 1, 2, 3, 5, 6 nicht für die Räume, in denen Milch feilgehalten oder abgegeben wird; dies gilt auch für die Bestimmung in Abs. 1 Nr. 4, soweit in Gast- und Schankwirtschaften der Ausschankraum als Wohnzimmer benutzt wird.

§ 19 [Anforderungen an Einrichtungen und Gegenstände] Für die Einrichtungen und Gegenstände, die wiederholt mit Milch in Berührung kommen, gilt folgendes:

1. Zur Aufbewahrung und Beförderung dürfen Holzgefäße nicht verwendet werden;
2. Einrichtungen und Gegenstände, die fremdartige Stoffe an die Milch abgeben können, dürfen nicht verwendet werden, insbesondere nicht solche der in § 3 Nr. 3 bezeichneten Art;
3. sie müssen so beschaffen sein, daß sie sich leicht reinigen lassen;
4. sie dürfen nicht erheblich verbeult sein;
5. zum Verschließen oder Abdichten dürfen Stoffe, die Milch aufsaugen, nicht verwendet werden;
6. Stand- und Verkaufsgefäße müssen mit übergreifenden Deckeln verschlossen sein;
7. Gefäße müssen nach der Reinigung zum Trocknen an einem sauberen Platze auf Gestellen mit der Öffnung nach unten aufgestellt werden, soweit sie nicht durch besondere Einrichtungen getrocknet werden.

Zu §§ 8, 12, 17 des Gesetzes

§ 20 [Landwirtschaftliche Betriebe] Als landwirtschaftliche Betriebe im Sinne des § 8 Abs. 2, § 12 Abs. 2 Nr. 2, § 17 Abs. 1 des Gesetzes gelten nur solche Betriebe, in denen die Milch von Kühen gewonnen wird, die ausschließlich oder überwiegend mit wirtschaftseigenem Futter ernährt werden. Die obersten Landesbehörden können bestimmen, welche weiteren Voraussetzungen bei in Städten gelegenen Abmelkwirtschaften vorliegen müssen, damit sie als landwirtschaftliche Betriebe gelten.

Zu § 9 des Gesetzes

§ 21 [Verschluß] (1) Der feste Verschluß muß derart beschaffen sein, daß er selbst oder seine Sicherung beim Öffnen zerstört wird; . . .[1]

(2) Die Gefäße und Behältnisse müssen eine weite Öffnung haben.

(3) Gefäße oder Behältnisse aus Glas müssen durchsichtig sein.

(4) Wer vorsätzlich Milch in Gefäßen oder Behältnissen, auf die sie

1 Gegenstandslose Übergangsvorschrift.

zur verkaufsfertigen Abgabe an die Verbraucher abgefüllt ist, in der Verkehr bringt, ohne daß den Anforderungen in Absatz 1 bis 3 entsprochen ist, wird, sofern er nicht nach den Vorschriften des § 44 Abs. Nr. 2, Abs. 2 in Verbindung mit § 9 des Gesetzes strafbar ist, mit Geldstrafe bestraft; ist die Zuwiderhandlung fahrlässig begangen, so tritt Geldstrafe bis zu *einhundertfünfzig Reichsmark* ein.[1]

Zu § 11 des Gesetzes

§ 22 [Abgabe von Milch in der Öffentlichkeit] Nach Ablauf eines Jahres vom Inkrafttreten dieser Verordnung ab ist die Abgabe von Milch an öffentlichen Orten, insbesondere auf Märkten, Plätzen oder Straßen nur aus geschlossenen Gefäßen und nur dann zulässig, wenn diese so eingerichtet sind, daß die Auslaßstellen vor dem Eindringen von Staub oder Schmutz geschützt sind.

Zu § 12 des Gesetzes

§ 23 [Reinigungs-, Erhitzungs- und Tiefkühlungsverfahren] (1) Reinigungsverfahren sind solche Verfahren, bei denen Filter oder Zentrifugen verwendet werden.

(2) Erhitzungsverfahren sind die in § 1 Abs. 3 Nr. 2 aufgeführten anerkannten oder von der *Reichs*regierung zugelassenen Pasteurisierungsverfahren.

(3) Tiefkühlungsverfahren sind solche Verfahren, durch die die Milch bis auf mindestens 5°, nicht aber unter 0° gekühlt wird.

(4) Eine Erhitzung oder ein gleichwertiges Verfahren darf für Vorzugsmilch (§ 1 Abs. 2 Nr. 3) nicht gefordert werden.

Zu §§ 14 bis 19 des Gesetzes

§ 24 [Unzuverlässigkeit des Antragstellers] Der Antragsteller ist als unzuverlässig insbesondere dann anzusehen, wenn Tatsachen die Annahme rechtfertigen, daß er das Gewerbe zum Vertrieb gesundheitsschädlicher, verdorbener oder verfälschter Lebensmittel mißbrauchen oder die Vorschriften über den Verkehr mit Lebensmitteln nicht beachten wird.

§ 25 [Erlaubnis für juristische Personen und nicht rechtsfähige Vereine] Die Erlaubnis ist bei juristischen Personen oder nicht rechtsfähigen Vereinen auf die Dauer von 30 Jahren zu beschränken.

§ 26 [Landwirtschaftliche Betriebe] (1) Der Inhaber eines landwirtschaftlichen Betriebs bedarf zur Abgabe der darin gewonnenen Milch auch wenn er außerhalb der landwirtschaftlichen Betriebsstätte Milch unmittelbar an den Verbraucher abgibt, nicht der Erlaubnis,

---

1 Jetzt 500 DM (2. Gesetz zur Sicherung des Straßenverkehrs vom 26. 11. 1964 BGBl. I S. 921).

1. wenn die Abgabe von Milch nur an vereinzelte Abnehmer oder nur in vereinzelten Fällen erfolgt;
2. soweit Milch an die in dem landwirtschaftlichen Betrieb oder in seinen Nebenbetrieben beschäftigten Personen oder an deren Angehörige zum eigenen Verbrauch abgegeben wird.

(2) Die obersten Landesbehörden können nähere Bestimmungen darüber erlassen, wann die Voraussetzungen des Absatzes 1 vorliegen. Sie können in Gebieten mit zahlreichen kleinbäuerlichen Betrieben für Betriebe dieser Art weitere Ausnahmen von den Vorschriften des § 17 Abs. 1 des Gesetzes zulassen, wenn die Durchführung der genannten Vorschriften zu einer unverhältnismäßigen Belastung der zuständigen Behörden führen würde.

Zu § 35 des Gesetzes

§ 27 [Anwendung der Bestimmungen auf Molke] Die Vorschriften des Abschnitts I des Gesetzes finden auf den Verkehr mit Molke (§ 2 Nr. 5) entsprechende Anwendung.

Zu § 38 des Gesetzes

§ 28[1]

Zu § 52 des Gesetzes

§ 29 [Molkerei, Meierei, Sennerei, Käserei] (1) Milchwirtschaftliche Unternehmen dürfen die Bezeichnung Molkerei, Meierei, Sennerei oder Käserei nur führen, wenn sie im Durchschnitt eines Jahres täglich mindestens 500 Liter Milch oder die entsprechende Menge an Sahne oder Quark bearbeiten oder verarbeiten und die hierfür erforderliche technische Einrichtung vorhanden ist.

(2) Milchwirtschaftliche Unternehmen dürfen die Bezeichnung Gutsmolkerei nur führen, wenn sie im Durchschnitt eines Jahres täglich mindestens 300 Liter Milch, die im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb im Sinne des § 20 gewonnen ist, bearbeiten oder verarbeiten und die hierfür erforderliche technische Einrichtung vorhanden ist.

(3) Wer vorsätzlich oder fahrlässig den Bestimmungen der Absätze 1, 2 zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu drei Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Abschnitt III

§ 30 [Ergänzende Bestimmungen] (1) Die obersten Landesbehörden können zu den Bestimmungen in Abschnitt II ergänzende Bestimmungen treffen.

---

1 Aufgehoben durch Art. 3 des Gesetzes vom 20. 7. 1933 (RGBl. S. 527).

(2) Die obersten Landesbehörden können beim Vorliegen eines wich
tigen Grundes zulassen, daß den Anforderungen in §§ 15, 18, 19 Nr. 1,
erst nach Ablauf einer angemessenen Übergangsfrist entsprochen z
werden braucht.

§ 31 [Inkrafttreten] (1) Diese Verordnung tritt mit Ausnahme des § 2
am 1. Januar 1932 in Kraft.

(2)[1]

1 Gegenstandslos.

3 Gesetz über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten (Milch- und Fettgesetz)

Vom 28. Februar 1951 (BGBl. I S. 135)
In der Fassung der Bekanntmachung vom 10. Dezember 1952
(BGBl. I S. 811; auch BGBl. III 7842–1)
Zuletzt geändert durch das Sechste Änderungsgesetz vom 28. Juni 1965
(BGBl. I S. 529)

Der Bundestag hat mit Zustimmung des Bundesrates das folgende Gesetz beschlossen:

Erster Teil. Milch und Milcherzeugnisse

§ 1 Molkerei-Einzugsgebiete (1) Milcherzeuger sind verpflichtet, Milch und Sahne (Rahm), die sie in den Verkehr bringen, an eine Molkerei, die von der obersten Landesbehörde für Ernährung und Landwirtschaft (oberste Landesbehörde) bestimmt wird, zu liefern. Die oberste Landesbehörde kann den Milcherzeugern mehrere Molkereien zur Wahl stellen; die gewählte Molkerei gilt als die nach Satz 1 bestimmte.

(2) Absatz 1 findet auf Vorzugsmilch keine Anwendung.

(3) Die oberste Landesbehörde kann Milcherzeugern gestatten, Milch oder Sahne (Rahm) unmittelbar an Milchhändler, Groß- und Einzelverbraucher abzugeben. Erfordert die Abgabe von Milch oder Sahne (Rahm) außerdem eine Erlaubnis nach §§ 14 ff. des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzblatt I S. 421) oder eine Genehmigung auf Grund landesrechtlicher Durchführungsvorschriften zu § 12 des Milchgesetzes, so darf diese nur erteilt werden, wenn der Antragsteller eine Ausnahmegenehmigung nach Satz 1 erhalten hat.

(4) Die nach Absatz 1 bestimmten Molkereien sind verpflichtet, Milch und Sahne (Rahm) von den Milcherzeugern abzunehmen, welche die oberste Landesbehörde einzeln oder ortsweise bestimmt. Die Annahme von Milch und Sahne (Rahm) von anderen Milcherzeugern ist unzulässig.

(5) Sahne (Rahm) im Sinne der Absätze 1, 3 und 4 ist Sahne (Rahm) jeden Fettgehaltes.

§ 2 Molkerei-Absatzgebiete (1) Milchhändler und Molkereien (Abnehmer) sind verpflichtet, Milch, entrahmte Milch, Buttermilch und geschlagene Buttermilch nur von Molkereien, die von der obersten Landesbehörde bestimmt werden, zu beziehen. Die oberste Landesbehörde kann den Abnehmern mehrere Molkereien zur Wahl stellen; die gewählte Molkerei gilt als die nach Satz 1 bestimmte.

(2) Die Molkereien sind verpflichtet, Milch, entrahmte Milch, Buttermilch und geschlagene Buttermilch an die von der obersten Landes-

behörde bestimmten Milchhändler oder Molkereien zu liefern. Di Lieferung an andere Milchhändler oder Molkereien ist unzulässig.

(3) Die Belieferung von Einzelverbrauchern mit Milch, die in Gefäße oder Behältnissen nach § 9 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (Reichs gesetzblatt I S. 421) verkaufsfertig abgefüllt wird, oder die Belieferun von Großverbrauchern unmittelbar durch eine Molkerei ist nur in dere Absatzgebiet zulässig. Die obersten Landesbehörden können aus Grün den der Versorgung bestimmen, daß Molkereien auch außerhalb ihre Absatzgebietes Großverbraucher beliefern. Das Absatzgebiet der Mol kereien ist das Gebiet, das sich aus den festgesetzten Liefer- un Annahmebeziehungen zu den Milchhändlern ergibt.

§ 3 Milchsammelstellen und Rahmstationen Die oberste Landesbe hörde kann, sofern es die örtlichen Verhältnisse erfordern, die sich au Molkereien beziehenden Liefer- und Annahmeverpflichtungen im Sinn der §§ 1 und 2 auf Milchsammelstellen und Rahmstationen erstrecke und dabei die Verpflichtungen nach § 2 auf Sahne (Rahm) jeden Fett gehaltes ausdehnen.

§ 4 Begriffsbestimmungen (1) Für dieses Gesetz sind die Begriffsbe stimmungen der §§ 1 und 2 der Ersten Verordnung zur Ausführung de Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 150) maßgebend soweit sich nicht aus Absatz 2 ein anderes ergibt.

(2) Milcherzeugnisse im Sinne des ersten Teiles sind: Sauermilchsorte (Sauermilch, Joghurt, Kefir und ähnliches), entrahmte Milch, saur Magermilch, Magermilch-Joghurt, Magermilch-Kefir und ähnliche Molke, Buttermilch, geschlagene Buttermilch, Sahne (Rahm), saure Sahn und Schlagsahne.

(3) Milcherzeuger im Sinne dieses Gesetzes sind alle Kuhhalter.

(4) Molkereien im Sinne dieses Gesetzes sind auch Betriebe, die Käse Schmelzkäse oder Milch- und Sahnedauerwaren herstellen.

(5) Großverbraucher im Sinne dieses Gesetzes sind diejenigen Verbrau cher, die Milch über den Haushaltsbedarf hinaus beziehen, insbesonder die in § 2 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421 genannten Betriebe.

§ 5 Besondere Liefer- und Abnahmepflichten Die obersten Landesbe hörden können Molkereien zur Sicherung der Versorgung oder zu Annäherung der wirtschaftlichen Ergebnisse verpflichten, bestimmt Mengen an Milch, entrahmter Milch, Buttermilch und geschlagene Buttermilch an andere Molkereien zu liefern oder von anderen Molke reien abzunehmen.

§ 6 Absatz im Straßenhandel Die obersten Landesbehörden könne bestimmen, daß Milch und Milcherzeugnisse im Straßenhandel (§ 1 Abs. 1 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 – Reichgesetzbl. I S. 421 – nur in bestimmten Bezirken abgesetzt werden dürfen. Dabei sollen zu Förderung eines gesunden Wettbewerbes mehrere Milchhändler Milch

und Milcherzeugnisse in einem Bezirk – erforderlichenfalls unter Zusammenlegung oder Vergrößerung von Bezirken – absetzen können. Vorschriften, nach denen ein Verkauf von Milch und Milcherzeugnissen im Straßenhandel unzulässig ist, bleiben unberührt. Die Abgabe von Milch und Milcherzeugnissen, die auf Gefäße oder Behältnisse zur verkaufsfertigen Abgabe an die Verbraucher gemäß § 9 des Milchgesetzes im Betrieb des Erzeugers oder in Bearbeitungsstätten abgefüllt sind, ist von der Regelung nach Satz 1 ausgenommen.

§ 7 Bisherige Regelungen Liefer- und Annahmebeziehungen zwischen Milcherzeugern und Molkereien und zwischen Molkereien und Abnehmern, die von den bisher zuständigen Stellen festgelegt worden sind, bleiben bestehen, sofern nicht die obersten Landesbehörden nach § 8 Änderungen treffen oder Ausnahmen zulassen. Das Entsprechende gilt für Milchhandelsbezirke (§ 6 Satz 1); jedoch ist die Vorschrift des § 6 Satz 2 innezuhalten.

§ 8 Änderungen und Ausnahmen (1) Die obersten Landesbehörden sollen jederzeit auf Antrag der Landesvereinigung (§ 14), eines Milcherzeugers, einer Molkerei oder eines Milchhändlers Bestimmungen nach §§ 1, 2, 3, 5 und 6 ändern sowie Liefer- und Annahmebeziehungen und Milchhandelsbezirke (§ 6 Satz 1) verändern oder aufheben, sofern eine solche Änderung oder Aufhebung im Interesse der Allgemeinheit oder, soweit keine schwerwiegenden Allgemeininteressen entgegenstehen, eines oder mehrerer Beteiligten geboten erscheint. Hierbei sind die Grundsätze eines gesunden Wettbewerbes zu beachten. Die obersten Landesbehörden können die in Satz 1 vorgesehenen Maßnahmen unter den in Satz 1 und 2 genannten Voraussetzungen auch von Amts wegen treffen.

(2) Die obersten Landesbehörden können Ausnahmen von den Bestimmungen des § 1 Abs. 1 und 4 und des § 2 für bestimmte Gebiete oder für bestimmte Milcherzeugnisse zulassen.

§ 9 Übergebietliche Liefer- und Annahmebeziehungen Erstrecken sich Liefer- und Annahmebeziehungen zwischen Milcherzeugern und Molkereien oder zwischen Molkereien und Abnehmern über das Gebiet eines Landes hinaus und kommt eine gemeinsame Regelung der beteiligten obersten Landesbehörden nicht zustande, so entscheidet auf Antrag einer beteiligten obersten Landesbehörde der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Bundesminister).

§ 10 Förderung und Erhaltung der Güte (1) Um die Güte von Milch einschließlich Trinkmilch (§ 11) und Milcherzeugnissen zu fördern und zu erhalten, kann der Bundesminister im Einvernehmen mit dem Bundesminister des Innern durch Rechtsverordnung bestimmen, daß Milch und Milcherzeugnisse besonders geprüft und daß bei der Beförderung vom Erzeuger bis zum Verbraucher und beim Vertrieb bestimmte Schutzmaßnahmen getroffen werden.

(2) Soweit der Bundesminister keine Vorschriften erläßt, können die

Landesregierungen Vorschriften erlassen; diese können ihre Befugnisse auf oberste Landesbehörden übertragen.

§ 11 Fettgehalt der Trinkmilch (1) Die obersten Landesbehörden werden ermächtigt, den Mindestfettgehalt der zum unmittelbaren Genuß bestimmten Milch (Trinkmilch) festzusetzen; er darf nicht weniger als 3,0 Gewichtsteile Fett in 100 Gewichtsteilen Trinkmilch betragen.

(2) Die obersten Landesbehörden können zulassen, daß der Fettgehalt der Trinkmilch eingestellt wird. Die Einstellung darf nur von Molkereien im Sinne des § 29 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 150) vorgenommen werden.

§ 12 Allgemeiner Ausgleich (1) In der Milchwirtschaft werden als ausgleichende Maßnahmen zur Annäherung der Verwertungsergebnisse unter Berücksichtigung des Erfordernisses ausgewogener Wettbewerbsverhältnisse nach Maßgabe der Absätze 2 bis 12 Abgaben erhoben und Stützungsbeiträge gewährt.

(2) Abgaben werden, soweit in Absatz 3 nichts anderes bestimmt ist, erhoben auf abgesetzte

1. molkereimäßig bearbeitete Trinkmilch und auf nicht molkereimäßig bearbeitete Trinkmilch, die von Milchsammelstellen und Rahmstationen abgesetzt worden ist,
2. entrahmte Milch, Buttermilch, geschlagene Buttermilch, Sauermilchsorten und saure Magermilch sowie Magermilch-Joghurt, Magermilch-Kefir und sonstige Erzeugnisse, die mit spezifischen Gärungserregern aus Magermilch oder Sahne oder deren Mischung hergestellt worden sind, ferner Sahne (Rahm), Schlagsahne und saure Sahne sowie Milchmischgetränke aus Milch oder Milcherzeugnissen, wenn der Anteil an Milch oder Milcherzeugnissen mindestens 75 vom Hundert des Fertigerzeugnisses beträgt,
3. sterilisierte Milch und unter Nummer 2 genannte Erzeugnisse, soferne sie sterilisiert sind, sowie Kondensmilch.

(3) Abgaben werden

1. nicht erhoben auf
   a) Trinkmilch und Milchmischgetränke, die mit staatlichen Mitteln zur Schulmilchspeisung verbilligt worden sind,
   b) Trinkmilch, die an ausländische Streitkräfte abgesetzt worden ist,
2. mit einem ermäßigten Satz erhoben auf
   a) Trinkmilch, die in Berlin abgesetzt worden ist,
   b) Trinkmilch, für die niedrigere als die nach Absatz 9 Nr. 1 zugrunde gelegten Preise festgesetzt sind;

(4) Abgabepflichtig sind

1. Inhaber von Molkereien, Milchsammelstellen und Rahmstationen, soweit sie in Absatz 2 Nr. 1 und 2 genannte Erzeugnisse absetzen; Abgaben sind nicht zu entrichten, soweit die Erzeugnisse zwischen Molkereien, Milchsammelstellen und Rahmstationen abgesetzt worden sind,

2. Inhaber von Molkereien, soweit sie von ihnen hergestellte, in Absatz 2 Nr. 3 genannte Erzeugnisse absetzen.

(5) Die Abgaben werden verwendet, um an Molkereien Stützungsbeträge zu zahlen als

1. allgemeine Werkmilchunterstützung für
   a) von ihnen hergestellte Butter,
   b) Milch, Sahne (Rahm), Magermilch und Buttermilch, die von ihnen zur Herstellung von Hart-, Schnitt-, Weich- und Frischkäse, Sauermilchquark, Kasein, Milchpulver, Sahnepulver, Magermilchpulver und Buttermilchpulver verwendet worden sind,
   c) Magermilch und Buttermilch, die von ihnen ohne oder mit Zusätzen zu Fütterungszwecken abgesetzt worden sind (Rückgabemagermilch oder Rückgabebuttermilch),
   d) Magermilch und Buttermilch, der von ihnen bei der Verarbeitung zu Futtermitteln im Trocknungsverfahren Zusätze beigegeben worden sind und
2. zusätzliche Käsereimilchstützung für Milch, die von ihnen zur
   a) Herstellung von Hartkäse,
   b) Herstellung von Schnittkäse und
   c) Herstellung von Weichkäse

verwendet worden ist. Durch die Stützungsbeträge für die zusätzliche Käsereimilchstützung sollen die durchschnittlichen Nettoergebnisse der Verwertung der jeweils nach Buchstabe a, b und c verwendeten Milch dem durchschnittlichen Nettoergebnis der Verwertung der Milch, die zu Butter und Rückgabemagermilch verwendet worden ist, angenähert werden. Der zusätzliche Stützungsbetrag kann um höchstens einen Deutschen Pfennig je Kilogramm Käsereimilch erhöht werden, um Auswirkungen besonderer Fütterungsbedingungen zu berücksichtigen. Der Betrag für die zusätzliche Käsereimilchstützung wird um den Betrag ermäßigt, der sich aus der Anwendung von Artikel 19 Abs. 5 Satz 2 der Verordnung Nr. 13/64/EWG des Rates vom 5. Februar 1964 über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse (Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften S. 549) ergibt.

(6) Die Höhe der Abgabe je Kilogramm Trinkmilch und die Höhe der allgemeinen Werkmilchstützung je Kilogramm richtet sich nach

1. dem Unterschied im Jahresmittel zwischen dem Nettoergebnis der Verwertung der losen Trinkmilch abzüglich drei Deutsche Pfennig und dem durchschnittlichen Nettoergebnis der Verwertung der Milch, die zu Butter und Rückgabemagermilch verwendet worden ist,
2. den für die Käsereimilchstützung nach Absatz 5 Nr. 2 erforderlichen Beträgen,
3. den Mengen, auf die nach Absatz 2 Abgaben erhoben werden, und den Mengen, für die nach Absatz 5 Nr. 1 Stützungsbeträge gezahlt werden,

4. dem Aufkommen an Abgaben auf die in Absatz 2 Nr. 2 und 3 genannten Erzeugnisse.

(7) Die Höhe der Abgaben auf die in Absatz 2 Nr. 2 und 3 genannten Erzeugnisse richtet sich nach der Marktstellung dieser Erzeugnisse im Vergleich zur Trinkmilch und der Erzeugnisse untereinander. Sie beträgt im Verhältnis zur Abgabe auf Trinkmilch je Kilogramm

1. bezogen auf das Produktgewicht
   a) entrahmter Milch, Buttermilch, geschlagener Buttermilch, Sauermilchsorten und saurer Magermilch sowie Magermilch-Joghurt, Magermilch-Kefir und sonstiger Erzeugnisse, die mit spezifischen Gärungserregern aus Magermilch hergestellt worden sind, und Milchmischgetränke 60 bis 80 vom Hundert
   b) sterilisierter Milch und unter Buchstabe a genannter Erzeugnisse, sofern sie sterilisiert sind, 40 bis 60 vom Hundert
2. bezogen auf den Rohstoffeinsatz
   a) Sahne (Rahm), saurer Sahne, auch wenn sie mit spezifischen Gärungserregern hergestellt worden ist 20 bis 40 vom Hundert
   b) Schlagsahne, Kondensmilch, sterilisierter saurer Sahne und sterilisierter Schlagsahne 10 bis 30 vom Hundert

Bei der Bestimmung des Vomhundertsatzes je Kilogramm Produktgewicht der unter Nummer 2 genannten Erzeugnisse ist folgender Rohstoffeinsatz zugrunde zu legen bei

Sahne (Rahm), saurer Sahne, auch sofern sie sterilisiert sind, sowie saurer Sahne, die mit spezifischen Gärungserregern hergestellt worden ist, 3,2 Kilogramm

Kondensmilch mit einem Mindestfettgehalt von 7,5 vom Hundert 2,0 Kilogramm

Kondensmilch mit einem Mindestfettgehalt von 10 vom Hundert 2,7 Kilogramm

Schlagsahne und sterilisierter Schlagsahne 9,7 Kilogramm

(8) Nettoergebnis der Verwertung der losen Trinkmilch und der Milch, die zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet worden ist, ist der Molkereierlös abzüglich der Molkereikosten unter Zugrundelegung einheitlicher Ausbeutesätze. Bei der Ermittlung des Molkereierlöses für lose Trinkmilch, Butter und Käse sind die für die Preisbildung maßgebenden Preise zugrunde zu legen. Die Molkereikosten sowie die Molkereierlöse für Rückgabemagermilch und Molke sind mit einheitlichen Sätzen zugrunde zu legen; bei Molke sind unterschiedliche Qualitäten zu berücksichtigen.

(9) Der Bundesminister bestimmt durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates

1. die nach Absatz 8 Satz 2 zugrunde zu legenden Preise,
2. die nach Absatz 8 Satz 1 und 3 zugrunde zu legenden Sätze,
3. den auf Grund des Absatzes 7 anzuwendenden Vomhundertsatz,
4. ob und welche Meldungen über die hergestellten und abgesetzten Erzeugnisse zu erstatten sind,

5. die Ermäßigung nach Absatz 3 Nr. 2,
6. das Verfahren der Erhebung der Abgaben und der Gewährung der Stützungsbeträge.

(10) Der Bundesminister bestimmt durch Rechtsverordnung ohne Zustimmung des Bundesrates die Höhe der Abgaben und der Stützungsbeträge.

(11) Vor dem Erlaß der Rechtsverordnungen nach Absatz 9 soll der Bundesminister einen Beirat von höchstens 15 Mitgliedern hören. Der Beirat besteht zu je einem Drittel aus Vertretern der
1. Milcherzeuger,
2. Molkereien, deren wirtschaftliche Ergebnisse maßgeblich von der Verwertung der Milch zu abgabepflichtigen Erzeugnissen bestimmt werden, und
3. Molkereien, deren wirtschaftliche Ergebnisse maßgeblich von der Verwertung stützungsberechtigter Milch bestimmt werden.

Der Bundesminister beruft die Mitglieder des Beirates nach Anhören der beteiligten Wirtschaftskreise jeweils für drei Jahre.

(12) Die nach Landesrecht zuständige Behörde erhebt die Abgaben, führt sie an die beim Bundesminister zu bildende Ausgleichskasse ab und zahlt die vom Bundesminister zugewiesenen Stützungsbeträge aus. Zuständig ist die Behörde, in deren Gebiet sich die Betriebsstätte des Abgabepflichtigen oder des Empfangsberechtigten befindet.

(13) Absätze 1 bis 12 finden keine Anwendung auf Milch und Milcherzeugnisse, die im Rahmen des Saarvertrages aus Frankreich in das Saarland eingeführt werden.

§ 12a **Besonderer Ausgleich** Die Länder bleiben befugt, besondere Ausgleichsmaßnahmen durch Erhebungen von Abgaben und Gewährung von Zuschüssen durchzuführen, sofern auch nach Durchführung des allgemeinen Ausgleichs (§ 12) infolge der Bestimmungen von Molkereieinzugs- und absatzgebieten erhebliche Unterschiede in der Gesamtverwertung der Milch zwischen Molkereien verbleiben.

§ 13 **Verkauf von Landbutter** Die obersten Landesbehörden können, wenn die Belange der Milchwirtschaft es erfordern, den Verkauf von Landbutter einschränken.

§ 14 **Beteiligung der Milchwirtschaft und der Verbraucher** (1) Vereinigungen (Marktgemeinschaften, Arbeitsgemeinschaften oder ähnliche Vereinigungen), die sich in den Ländern aus den Organisationen der an der Milchwirtschaft beteiligten Wirtschaftskreise und der Verbraucher freiwillig zur gemeinsamen Vertretung ihrer wirtschaftlichen Interessen gebildet haben, können von den obersten Landesbehörden als Landesvereinigungen anerkannt werden; sie sollen, wenn sie anerkannt sind, zur Vorbereitung und technischen Durchführung der nach diesem Teil und der nach § 20 Abs. 1 und 3, 22 und 24 zu treffenden Maßnahmen herangezogen werden.

(2) Die Anerkennung als Landesvereinigung und die Heranziehung nach

Absatz 1 können nur erfolgen, wenn die Vereinigung folgende Voraussetzungen erfüllt und sich hinsichtlich der von ihr durchzuführenden Aufgaben der Aufsicht der obersten Landesbehörde unterstellt:

1. Es müssen in ihr berufsständische Organisationen der Landwirtschaft, der Molkereien und des Milchhandels vertreten sein, sofern sie die Beteiligung wünschen;
2. es muß den Verbrauchern in der Satzung eine angemessene Vertretung in den Organen der Vereinigung gesichert sein;
3. der Beitritt anderer berufsständischer Organisationen der Milchwirtschaft darf in der Satzung nicht ausgeschlossen sein.

(3) Der Landesvereinigung dürfen hoheitliche Aufgaben nicht übertragen werden.

(4) Die Landesvereinigung untersteht, soweit sie zur Mitwirkung nach Absatz 1 herangezogen wird, der Aufsicht der obersten Landesbehörde. Diese hat darüber zu wachen, daß die Vereinigung ihre Aufgaben entsprechend den Gesetzen und der Satzung erfüllt.

Zweiter Teil. Fette

§ 15 Einfuhr- und Vorratsstelle (1) Es wird eine Einfuhr- und Vorratsstelle für Fette (Einfuhr- und Vorratsstelle) als Anstalt des öffentlichen Rechts errichtet.

(2) Die Organe der Einfuhr- und Vorratsstelle sind

1. der Vorstand,
2. der Verwaltungsrat.

(3) Der Vorstand vertritt die Einfuhr- und Vorratsstelle gerichtlich und außergerichtlich.

(4) Der Verwaltungsrat besteht aus

1. zwei Vertretern des Bundesministers als Vorsitzenden und stellvertretenden Vorsitzenden,
2. je einem Vertreter der Bundesminister der Finanzen und für Wirtschaft,
3. vier Vertretern der obersten Landesbehörden, die der Bundesrat bestimmt,
4. folgenden Vertretern der beteiligten Wirtschaftskreise:
   vier Vertretern der Landwirtschaft,
   einem Vertreter des Importhandels,
   einem Vertreter der Butterabsatz-Genossenschaften,
   einem Vertreter der Molkerei-Genossenschaften,
   einem Vertreter der Privatmolkereien,
   einem Vertreter des Ernährungshandwerks,
   einem Vertreter des Großhandels,
   einem Vertreter des Einzelhandels,
   einem Vertreter der Verbraucher-Genossenschaften,
   vier Vertretern der Verbraucher.

Dem Verwaltungsrat steht die Beschlußfassung in allen grundsätzlichen Fragen zu, die zum Aufgabengebiet der Einfuhr- und Vorratsstelle gehören. Er hat seine Beschlüsse dem Bundesminister zur Genehmigung vorzulegen. Er beaufsichtigt den Vorstand. Er hat insbesondere die Aufgabe, die Tätigkeit der Einfuhr- und Vorratsstelle periodisch zu überwachen; er kann sich dabei einer Treuhandstelle bedienen.

(5) Die Einfuhr- und Vorratsstelle untersteht dem Bundesminister. Dieser kann ihr Weisungen erteilen.

(6) Der Bundesminister regelt den Aufbau der Einfuhr- und Vorratsstelle sowie die Bildung und Zuständigkeit ihrer Organe im einzelnen.

§ 16 Aufgaben der Einfuhr- und Vorratsstelle (1) Wer aus dem Ausland Butter, Schmalz (Schweineschmalz und Butterschmalz), Margarine, Kunstspeisenfette oder sonstige raffinierte sowie raffinierte und gehärtete pflanzliche und tierische Öle und Fette und die daraus hergestellten Speisefette und Speiseöle, insbesondere auch Plattenfette, einführt oder aus sonstigen Gebieten in das Bundesgebiet verbringt (Einführer), hat sie vor der Zoll- oder Grenzabfertigung der Einfuhr- und Vorratsstelle zum Kauf anzubieten. Als Kaufpreis gilt der von der Einfuhr- und Vorratsstelle festgesetzte Übernahmepreis. Der Bundesminister gibt die nähere Bezeichnung der unter Satz 1 fallenden Erzeugnisse bekannt.

(2) Einführer im Sinne dieses Gesetzes ist, wer über die in Absatz 1 genannten Erzeugnisse nach ihrer Verbringung in das Bundesgebiet im eigenen oder fremden Namen und für eigene oder fremde Rechnung zu verfügen berechtigt ist. Befindet sich der Verfügungsberechtigte nicht im Bundesgebiet, so tritt an seine Stelle der Empfänger im Bundesgebiet.

(3) Die Einfuhr- und Vorratsstelle ist zur Übernahme der ihr angebotenen Erzeugnisse berechtigt, jedoch nicht verpflichtet. Macht sie von dem Übernahmerecht keinen Gebrauch, so dürfen die Erzeugnisse im Bundesgebiet weder in den Verkehr gebracht noch verarbeitet oder sonst verwertet werden. Macht sie von dem Übernahmerecht Gebrauch, so verpflichtet sie den Einführer gleichzeitig, die angebotenen Erzeugnisse zu dem von ihr festgesetzten Abgabepreis zurückzukaufen. Die Übernahme und die Abgabe durch die Einfuhr- und Vorratsstelle sind von der Umsatzsteuer befreit.

(4) Der Bundesminister trifft im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft Bestimmungen über die Preisfestsetzung gemäß Absätzen 1 und 3.

(5) Die Einfuhr- und Vorratsstelle kann bei der Durchführung von Maßnahmen nach den Absätzen 1 und 3 Auflagen erteilen; sie kann dabei insbesondere Bestimmungen über den Zeitpunkt der Weiterlieferung, über die gebietliche Verteilung und über den Verwendungszweck treffen.

(6) Der Bundesminister kann die Einfuhr- und Vorratsstelle beauftragen, je nach Marktlage unter Verwendung der im Haushalt bereitgestellten Mittel eine Vorratshaltung in Butter, Schmalz, sonstigen Speisefetten und -ölen, Ölsaaten, Ölfrüchten, pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen (roh, raffiniert sowie raffiniert und gehärtet), soweit sie für die Herstel-

lung von Nahrungs- und Genußmitteln bestimmt sind, Käse, Milch- und Sahnedauerwaren oder anderen Erzeugnissen der Milch-, Fett- und Eierwirtschaft durchzuführen. Wird ein solcher Auftrag erteilt, so kann sie diejenigen Mengen der vorgenannten Erzeugnisse zur Vorratshaltung erwerben und einlagern, die erforderlich sind, um eine gleichmäßige Versorgung zu gewährleisten und Marktschwankungen nach Möglichkeit auszugleichen.

(7) Die in Absatz 6 genannten Erzeugnisse dürfen nur mit Zustimmung der Einfuhr- und Vorratsstelle nach Genehmigung durch den Bundesminister ausgeführt oder in sonstige Gebiete außerhalb des Bundesgebietes verbracht werden. Die Zustimmung kann auch allgemein oder befristet erteilt werden.

(8) Bei der Durchführung ihrer kaufmännischen und technischen Aufgaben soll sich die Einfuhr- und Vorratsstelle der Einrichtungen der Wirtschaft bedienen.

§ 17 Zollabfertigung (1) Die Zoll- und Grenzstellen fertigen die in § 16 Abs. 1 genannten Erzeugnisse nur ab, wenn der Einführer einen Übernahmevertrag der Einfuhr- und Vorratsstelle zur Verwertung vorlegt.

(2) Sie haben die Einfuhr der in § 16 Abs. 1 genannten Erzeugnisse nach näherer Bestimmung des Bundesministers der Finanzen unter Angabe des Namens des Einführers und der Art, der Menge und der Herkunft der Erzeugnisse der Einfuhr- und Vorratsstelle unmittelbar anzuzeigen.

§ 18 Fett-, Wasser- und Salzgehalt der Margarine Der Bundesminister ist ermächtigt, im Einvernehmen mit dem Bundesminister des Innern durch Rechtsverordnung zu verbieten, daß Margarine, deren Fettgehalt einen bestimmten Mindestsatz nicht erreicht oder deren Wasser- oder Salzgehalt eine bestimmte Grenze überschreitet, gewerbsmäßig zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht wird.

§ 19 Beimischung (1) Die Bundesregierung ist ermächtigt, durch Rechtsverordnung zur Sicherung der Verwertung von Ölsaaten und Ölfrüchten sowie pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten inländischer Erzeugung, mit Ausnahme von Butter, die Betriebe der Ölmühlen-, Margarine- und Speisefett-Industrie zu verpflichten, diese Erzeugnisse in einem dem Verarbeitungsbedarf entsprechenden, jeweils festzusetzenden Verhältnis zu den übrigen Rohstoffmengen zu verwenden, soweit dies möglich ist, ohne die Preisbildung wesentlich zu beeinflussen.

(2) Rechtsverordnungen nach Absatz 1 bedürfen der Zustimmung des Bundesrates. Diese Rechtsverordnungen sind gleichzeitig mit der Zuleitung an den Bundesrat dem Bundestag bekanntzugeben.

Dritter Teil. Allgemeine Bestimmungen

§ 20 Preisregelung (1) Der Bundesminister kann im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft

1. durch Rechtsverordnung für das Gebiet des Bundes oder mehrere Länder Preise für Milch, Butter, Schmalz, sonstige Speisefette und -öle, inländische Ölsaaten und Ölfrüchte, pflanzliche und tierische Fette und Öle (roh, raffiniert sowie raffiniert und gehärtet), soweit sie für die Herstellung von Nahrungs- und Genußmitteln bestimmt sind, regeln,
2. die zur Sicherung des Preisstandes erforderlichen Rechtsverordnungen, insbesondere über Kostensätze, Be- und Verarbeitungsspannen sowie Handelsspannen, Zahlungs- und Lieferungsbedingungen, erlassen,
3. unter den zu Nummer 2 bestimmten Voraussetzungen Verfügungen treffen, falls sich die Auswirkungen der zu regelnden Angelegenheit auf mehr als auf ein Land erstrecken und eine zentrale Erledigung erforderlich ist. Den nach Landesrecht zuständigen Landesbehörden steht das Recht zu Verfügungen dieser Art in den Fällen zu, in denen eine übergebietliche Regelung nicht erforderlich ist.

(2) Wenn für Milch eine Preisregelung nach Absatz 1 Nr. 1 oder 2 nicht erfolgt, können die Landesregierungen durch Rechtsverordnung Preise, Bearbeitungs- und Handelsspannen, Zahlungs- und Lieferungsbedingungen für Milch festsetzen; sie können diese Befugnis auf oberste Landesbehörden übertragen. Der Bundesminister kann im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft mit Zustimmung des Bundesrates Richtlinien hierfür erlassen. Für alle Fälle übergebietlicher Lieferungen findet § 9 mit der Maßgabe entsprechende Anwendung, daß die Entscheidungen im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft ergehen. Wenn eine Preisregelung nach Absatz 1 Nummer 1 oder 2 für Milch erfolgt, treten entgegenstehende Bestimmungen der Länder außer Kraft.

(3) Soweit Preise bei Abgabe durch die Molkereien nicht festgesetzt werden, kann der Bundesminister im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft durch Rechtsverordnung bestimmen,

1. daß die Preise für Butter, Käse und andere Milcherzeugnisse von Notierungskommissionen an bestimmten Orten unter Berücksichtigung der Umsätze festgestellt werden,
2. daß das Ergebnis als „Amtliche Preisnotierung der Notierungskommission . . ." festzuhalten und umgehend zu veröffentlichen ist.

Der Bundesminister kann im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft nähere Bestimmungen über das Verfahren der Notierung sowie über die Zusammensetzung der Notierungskommissionen treffen.

(4) Preise und Preisspannen sind nur festzusetzen, soweit dies erforderlich ist, um eine angemessene Preisgestaltung sicherzustellen.

(5) Rechtsverordnungen nach Absatz 1 Nummern 1 und 2 und Absatz 3 bedürfen der Zustimmung des Bundesrates; sie sind gleichzeitig dem Bundestag bekanntzugeben.

§ 20a[1]

§ 21 Gebühren (1) Die Einfuhr- und Vorratsstelle darf zur Deckung der Verwaltungskosten von den Einführern Gebühren bis zur Höhe von 0,40 DM je Kilogramm derjenigen Ware erheben, die der Anbietungspflicht (§ 16 Abs. 1) nach diesem Gesetz unterliegt. Die Verwaltungskosten sind in einem Wirtschaftsplan und in einem Stellenplan zu veranschlagen.

(2) Der Bundesminister erläßt im Einvernehmen mit dem Bundesminister der Finanzen eine Gebührenordnung für die Einfuhr- und Vorratsstelle.

(3) Über die Verwendung von Überschüssen aus den Gebühren entscheidet die Bundesregierung. Für sonstige Überschüsse der Einfuhr- und Vorratsstelle gilt Satz 1 entsprechend.

§ 22 Umlagen (1) Die Landesregierungen können im Benehmen mit der Landesvereinigung (§ 14) oder den berufsständischen Organisationen gemeinsam von den Molkereien, Milchsammelstellen und Rahmstationen Umlagen bis zu 0,25 Pf je Kilogramm angelieferter Milch erheben, um die Milchwirtschaft zu fördern. Auf Antrag der Landesvereinigung oder der berufsständischen Organisationen gemeinsam können die Landesregierungen Umlagen bis zu 0,5 Pf je Kilogramm angelieferter Milch erheben, wenn die Umlagen von 0,25 Pf (Satz 1) zur Erfüllung der unter Absatz 2 Nr. 1 bis 6 bezeichneten Aufgaben nicht ausreichen. Die Umlagepflicht kann auf angelieferte Sahne (Rahm) im Sinne des § 1 Abs. 5 erstreckt werden; hierbei ist die Sahne (der Rahm) in die entsprechenden Einheiten in Milch umzurechnen. Zu der Umlage gemäß Satz 1 können auch Vorzugsmilchbetriebe mit der von ihnen abgesetzten Vorzugsmilch herangezogen werden. Das gleiche gilt für Milcherzeuger, die Milch oder Sahne (Rahm) unmittelbar an Milchhändler, Groß- oder Einzelverbraucher abgeben dürfen, sowie für die Hersteller von Landbutter, mit der Maßgabe, daß ein Pauschalbetrag erhoben werden kann. Die Landesregierungen können ihre Befugnisse nach Satz 1 und 2 auf oberste Landesbehörden übertragen.

(2) Die nach Absatz 1 aufkommenden Mittel können nur verwendet werden für die

1. Förderung und Erhaltung der Güte auf Grund der nach § 10 dieses Gesetzes oder nach § 37 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421) erlassenen Vorschriften;
2. Verbesserung der Hygiene bei der Gewinnung, der Anlieferung, der Be- und Verarbeitung und dem Absatz von Milch und Milcherzeugnissen;
3. Milchleistungsprüfungen;
4. Beratung der Betriebe in milchwirtschaftlichen Fragen und laufende milchwirtschaftliche Fortbildung des Berufsnachwuchses;
5. Werbung zur Erhöhung des Verbrauchs von Milch und Milcherzeugnissen. Für eine bundeseinheitliche Werbung haben die Länder einen Betrag je Kilogramm angelieferter Milch zur Verfügung zu stellen, der

1 Aufgehoben mit Wirkung vom 1. 10. 1963 durch Art. 2 des Gesetzes vom 22. 6. 1963 (BGBl. I S. 411).

alljährlich im Einvernehmen mit der Landesvereinigung oder der berufsständischen Organisation festgesetzt wird;

6. Durchführung von Aufgaben, die nach den Vorschriften dieses Gesetzes, insbesondere nach § 14 Abs. 1, § 20 Abs. 3 und § 24, bestimmten Stellen übertragen worden sind oder werden.

(2a) Abweichend von Absatz 2 können die nach Absatz 1 aufkommenden Mittel auch verwendet werden

1. zur Minderung von strukturell bedingten erhöhten Erfassungskosten bei der Lieferung von Milch und Sahne (Rahm) vom Erzeuger bis zur Molkerei,
2. zur Minderung von erhöhten Transportkosten bei der Lieferung von Milch zwischen Molkereien, sofern die Lieferung zur Sicherung der Versorgung des Absatzgebietes der belieferten Molkereien mit Trinkmilch notwendig ist, und
3. zur Förderung der Qualität bei zentralem Absatz von Milcherzeugnissen.

Wenn die nach Absatz 1 aufkommenden Mittel zur Erfüllung der in Nummern 1 bis 3 bezeichneten Aufgaben nicht ausreichen, können die Landesregierungen im Benehmen mit der Landesvereinigung oder den berufsständischen Organisationen zur Erfüllung dieser Aufgaben je Kilogramm angelieferter Milch die Umlage um höchstens 0,3 Deutsche Pfennig erhöhen; Absatz 1 Satz 3 bis 6 findet entsprechende Anwendung.

(3) Die aufkommenden Mittel sind gesondert zu verwalten. Sie dürfen nicht zur Bestreitung von Verwaltungskosten der obersten Landesbehörden und ihrer nachgeordneten Dienststellen verwendet werden. Die Landesvereinigung (§ 14) oder die berufsständischen Organisationen sind vor Verwendung der Mittel zu hören.

(4) Die obersten Landesbehörden können bestimmen, daß Beiträge und Gebühren, die von Molkereien oder ihren Zusammenschlüssen für die in Absatz 2 aufgeführten Zwecke an milchwirtschaftliche Einrichtungen geleistet werden, ganz oder teilweise aus dem Aufkommen der Umlage (Absatz 1) abgegolten werden.

§ 23 Anfechtungsverfahren und Beitreibung (1) Widerspruch und Anfechtungsklage gegen Verwaltungsakte, die auf Grund des § 12 und auf Grund einer auf § 12 beruhenden Rechtsverordnung erlassen werden, haben keine aufschiebende Wirkung.

(2) Die Beitreibung von Abgaben (§§ 12, 12a), Gebühren (§ 21), Umlagen (§ 22) und den nach der Verordnung M Nr. 2/57 über Milchauszahlungspreise vom 24. Juli 1957 (Bundesanzeiger Nr. 142 vom 27. Juli 1957) an Ausgleichskassen abzuführenden Ersparnisbeträgen kann nach den Bestimmungen der Reichsabgabenordnung und ihren Durchführungsbestimmungen durchgeführt werden.

§ 24 Gütezeichen (1) Der Bundesminister kann für Milch und Milcherzeugnisse im Sinne des § 2 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 150) ein Gütezeichen einführen.

(2) Der Bundesminister bestimmt mit Zustimmung des Bundesrates durch Rechtsverordnung

1. die Gestaltung des Gütezeichens,
2. die Voraussetzungen für die Verleihung und die Entziehung des Gütezeichens,
3. die Bedingungen und Auflagen für die Benutzung des Gütezeichens,
4. die Stellen, die das Gütezeichen verleihen und entziehen sowie darüber wachen, daß die Voraussetzungen für die Führung des Gütezeichens erfüllt werden.

§ 25 Buchführungspflicht (1) Betriebe, die Schmalz be- oder verarbeiten, sowie Betriebe, die mit den in § 20 Abs. 1 Nr. 1 genannten Erzeugnissen handeln, sind verpflichtet, in übersichtlicher Form Bücher zu führen, die jederzeit über sämtliche Geschäftsvorgänge, insbesondere über die Einzelheiten des Erwerbes, der Lagerung (getrennt nach eigenen und fremden Beständen), der Be- und Verarbeitung, der Veräußerung sowie der Vermittlung der vorgenannten Erzeugnisse, mengen- und wertmäßig Aufschluß geben.

(2) Der Führung besonderer Bücher nach Absatz 1 bedarf es nicht, wenn in Betrieben mit ordnungsmäßiger Geschäfts- und Betriebsbuchhaltung die erforderlichen Angaben aus diesen Unterlagen jederzeit einwandfrei und übersichtlich hervorgehen.

(3) Die Vorschriften der Absätze 1 und 2 gelten entsprechend für Lager- und Speditionsbetriebe, soweit diese die in § 20 Abs. 1 Nr. 1 genannten Erzeugnisse lagern oder befördern.

(4) Die obersten Landesbehörden können die Buchführungspflicht des Absatzes 1 ausdehnen

1. auf andere Betriebe der Milch- und Fettwirtschaft als die in den Absätzen 1 und 3 aufgeführten,
2. auf Erzeugnisse der Milch- und Fettwirtschaft, die in Absatz 1 nicht aufgeführt sind, sofern dies aus Gründen der Marktordnung oder der Versorgung der Bevölkerung geboten ist.

§ 26 Meldepflicht (1) Molkereien sind verpflichtet, die Anlieferung, den Absatz und die Verwertung von Milch und Milcherzeugnissen im Sinne des § 2 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 150) sowie die Vorräte an diesen Erzeugnissen zu melden. Das Entsprechende gilt für Betriebe, die die vorgenannten Erzeugnisse be- oder verarbeiten. Die obersten Landesbehörden regeln die Einzelheiten nach den vom Bundesminister aufgestellten Richtlinien.

(2) Der Bundesminister kann durch Rechtsverordnung bestimmen, daß Be- und Verarbeitungsbetriebe sowie Handelsbetriebe den Erwerb, den Absatz, die Verwertung und die Lohnverarbeitung von den in § 16 Abs. 6 genannten Erzeugnissen sowie die Vorräte an diesen Erzeugnissen zu melden haben. Die weiteren für den Vollzug erforderlichen Bestimmungen erläßt der Bundesminister.

(3) Die Meldungen nach Absatz 1 und 2 können auf den übergebietlichen Warenverkehr erstreckt werden.

§ 27 Auskunftspflicht (1) Der Bundesminister und die obersten Landesbehörden sind auskunftsberechtigte Stellen im Sinne der Verordnung über Auskunftspflicht vom 13. Juli 1923 (Reichsgesetzbl. I S. 699, 723).

(2) Der Bundesminister und die obersten Landesbehörden können bestimmen, daß auch andere Stellen, die von ihnen mit der Durchführung dieses Gesetzes und der dazu ergehenden Durchführungsbestimmungen beauftragt werden, auskunftsberechtigt im Sinne des § 1 der Verordnung über Auskunftspflicht sind. Dies gilt nicht für Landesvereinigungen (§ 14).

(3) Für das Auskunftsverlangen und die Auskunftspflicht gelten die Bestimmungen der Verordnung über Auskunftspflicht mit Ausnahme des § 4 Abs. 2 und des § 6. Im übrigen können von den Be- und Verarbeitungsbetrieben von Milch und Milcherzeugnissen und Vorzugsmilchbetrieben ohne Entgelt Proben entnommen werden[1].

§ 28 Verschwiegenheitspflicht Die Mitglieder der Organe der Landesvereinigung (§ 14) und der Einfuhr- und Vorratsstelle (§ 15) sowie deren Angestellte sind vorbehaltlich der dienstlichen Berichterstattung und der Anzeige von Gesetzwidrigkeiten verpflichtet, über Einrichtungs- und Geschäftsverhältnisse, die durch ihre Tätigkeit im Rahmen des Gesetzes oder der darauf beruhenden Bestimmungen zu ihrer Kenntnis gelangen, Verschwiegenheit zu beachten und sich der Mitteilung und Verwertung von Geschäfts- und Betriebsgeheimnissen zu enthalten. Soweit sie nicht Beamte sind, sind sie auf gewissenhafte Erfüllung ihrer Obliegenheiten nach § 1 der Verordnung gegen Bestechung und Geheimnisverrat nichtbeamteter Personen in der Fassung vom 22. Mai 1943 (Reichsgesetzbl. I S. 351) zu verpflichten[2].

§ 29 Befugnisse der Länder Der Bundesminister kann die ihm nach diesem Gesetz erteilten Ermächtigungen zum Erlaß von Rechtsverordnungen auf die obersten Landesbehörden übertragen. Diese Ermächtigung gilt nicht für Rechtsverordnungen auf Grund des § 20 Abs. 3.

Vierter Teil. Straf- und Schlußbestimmungen

§ 30 Strafbestimmungen (1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. der Lieferpflicht nach § 1 Abs. 1, § 2 Abs. 2 oder § 5 zuwiderhandelt,
2. der Bezugspflicht nach § 2 Abs. 1 oder der Abnahmepflicht nach § 1 Abs. 4 Satz 1 oder nach § 5 oder dem Verbot des § 1 Abs. 4 Satz 2 oder des § 2 Abs. 2 Satz 2 oder des § 2 Abs. 3 zuwiderhandelt,

---

1 Vgl. § 6 LMG, abgedruckt unter Nr. 1 in „Lebensmittelgesetze I", Goldmanns GELBE Taschenbücher, Band 1852.

2 Vgl. § 9 LMG, abgedruckt unter Nr. 1 in „Lebensmittelgesetze I", Goldmanns GELBE Taschenbücher, Band 1852.

3. als Milchhändler oder Großverbraucher ohne Erlaubnis der obersten Landesbehörde Milch oder Sahne (Rahm) im Sinne von § 1 Abs. 5 von einem Milcherzeuger bezieht,
4. den Fettgehalt von Trinkmilch entgegen der Bestimmung des § 11 Abs. 2 einstellt,
5. die Bestimmungen des § 16 Abs. 1 oder Abs. 3 Satz 2, die Buchführungspflicht nach § 25 oder die Meldepflicht nach § 26 verletzt oder einer Auflage nach § 16 Abs. 4[1] zuwiderhandelt,
6. die in § 16 Abs. 5[2] genannten Erzeugnisse ohne Zustimmung der Einfuhr- und Vorratsstelle ins Ausland ausführt oder in sonstige Gebiete außerhalb des Bundesgebietes verbringt,
7. die Auskünfte, zu denen er nach § 27 dieses Gesetzes und nach den §§ 1 bis 3 der Verordnung über Auskunftspflicht vom 13. Juli 1923 (Reichsgesetzbl. I S. 699, 723) verpflichtet ist, ganz oder teilweise verweigert oder nicht in der gesetzten Frist erteilt oder unrichtige oder unvollständige Angaben macht,
8. die Einsicht in Geschäftsbriefe, Geschäftsbücher oder sonstige Unterlagen oder die Besichtigung oder die Untersuchung von Betriebseinrichtungen oder -räumen den Beauftragten der auskunftsberechtigten Stellen (§ 27 Abs. 1 und 2) verweigert oder sie dabei behindert,
9. Bestimmungen oder schriftlichen Einzelverfügungen zuwiderhandelt, die auf Grund dieses Gesetzes erlassen sind, sofern sie ausdrücklich auf die Strafbestimmungen dieses Gesetzes verweisen,

begeht eine Zuwiderhandlung im Sinne des *Zweiten Abschnittes des Ersten Buches (§§ 6 bis 21) des Wirtschaftsstrafgesetzes*[3].

(2) Der Bundesminister bestimmt die Verwaltungsbehörde im Sinne des *Wirtschaftsstrafgesetzes* für die Verfolgung von Zuwiderhandlungen[4]

1. nach Absatz 1 Nr. 5 mit Ausnahme von Zuwiderhandlungen gegen § 26 Abs. 1,
2. nach Absatz 1 Nr. 6,
3. nach Absatz 1 Nr. 7, soweit diese sich gegen ein vom Bundesminister oder von der Einfuhr- und Vorratsstelle auf Grund der Verordnung über die Auskunftspflicht gestelltes Verlangen richtet,
4. gegen Bestimmungen oder schriftliche Einzelverfügungen, die vom Bundesminister oder von der Einfuhr- und Vorratsstelle auf Grund dieses Gesetzes erlassen werden. Dies gilt nicht für Zuwiderhandlungen gegen Bestimmungen oder schriftliche Einzelverfügungen, die vom Bundesminister auf Grund des § 20 Abs. 1 erlassen werden.

Insoweit nimmt der Bundesminister die Befugnisse *des § 94 des Wirt-*

---

1 Gemeint ist § 16 Abs. 5.
2 Gemeint ist § 16 Abs. 6.
3 Vgl. § 1 Nr. 4 WiStG 1954 vom 9. 7. 1954 (BGBl. I S. 175), zuletzt geändert durch Gesetz vom 24. 8. 1965 (BGBl. I S. 1225).
4 Jetzt §§ 66, 73 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten vom 25. 3. 1952 (BGBl. I S. 177).

schaftsstrafgesetzes wahr. Im übrigen verbleibt es bei der Regelung der *§§ 94 und 99 des Wirtschaftsstrafgesetzes*[1].

§ 31 Rechtsverordnungen Rechtsverordnungen, die auf Grund des § 15 Abs. 6, der §§ 18, 26 Abs. 2 oder des § 27 Abs. 2 erlassen werden, bedürfen der Zustimmung des Bundesrates nach Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes nicht.

§ 32 Land Berlin Dieses Gesetz gilt nach Maßgabe der §§ 13 und 14 des Gesetzes über die Stellung des Landes Berlin im Finanzsystem des Bundes (Drittes Überleitungsgesetz) vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) im Land Berlin[2].

§ 33 Schlußbestimmungen (1) Dieses Gesetz tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

(2) Mit Inkrafttreten dieses Gesetzes treten die §§ 20 bis 34 und 38 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (Reichsgesetzbl. I S. 421) in der Fassung des Artikels 5 der Verordnung des Reichspräsidenten vom 23. März 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 143) und des Zweiten Gesetzes zur Änderung des Milchgesetzes vom 20. Juli 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 527) außer Kraft; die übrigen Bestimmungen des Milchgesetzes bleiben unberührt. Auf die Abgabe von verkaufsfertig abgefüllter Milch (§ 9 des Milchgesetzes) findet *§ 14 Abs. 5 Nr. 6* des Milchgesetzes keine Anwendung[3].

(3) Mit Inkrafttreten dieses Gesetzes treten entgegenstehende Bestimmungen außer Kraft, insbesondere

1. Artikel 1, 2, 4 Abs. 2 und Artikel 6 der Zweiten Verordnung des Reichspräsidenten zur Förderung der Verwendung inländischer tierischer Fette und inländischer Futtermittel vom 23. März 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 143) in der Fassung der Verordnung vom 18. Februar 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 112),
2. die Verordnung über gewerbsmäßige Herstellung von Erzeugnissen der Margarinefabriken und Ölmühlen vom 23. März 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 145) und die Vierte Verordnung über gewerbsmäßige Herstellung von Erzeugnissen der Margarinefabriken und Ölmühlen vom 23. Oktober 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 1066),
3. die Verordnung über den Verkehr mit Ölen und Fetten vom 4. April 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 176) in der Fassung der Verordnungen vom 21. Juni 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 375), vom 18. Februar 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 112), vom 8. Mai 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 376), vom 27. März 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 625) und vom 5. Dezember 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 2409),
4. das Gesetz über den Verkehr mit Milcherzeugnissen vom 20. Dezember 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 1093),
5. das Gesetz über den Verkehr mit Eiern vom 20. Dezember 1933

---

[1] Vgl. §§ 66, 73 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten vom 25. 3. 1952 (BGBl. I S. 177).

[2] GVBl. Berlin 1953 S. 132; 1952 S. 484.

[3] Gegenstandslos, da § 14 Abs. 5 Nr. 6 des Milchgesetzes nichtig.

(Reichsgesetzbl. I S. 1094) in der Fassung der Verordnung vom 22. Ma 1942 (Reichsgesetzbl. I S. 346),

6. die Verordnung über den Verkehr mit Milcherzeugnissen vom 21. De zember 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 1109) in der Fassung der Verorc nungen vom 31. Januar 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 79), vom 9. Janua 1935 (Reichsgesetzbl. I S. 10) und vom 27. März 1939 (Reichsgesetz bl. I S. 625),
7. die Verordnung über den Zusammenschluß der deutschen Milch-, Fett und Eierwirtschaft vom 29. Juli 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 957) in d Fassung der Verordnung vom 11. Mai 1943 (Reichsgesetzbl. I S. 303
8. die Verordnung über die Herstellung von Sahne vom 25. Oktob 1938 (Deutscher Reichsanzeiger Nr. 250),
9. die Verordnung über die öffentliche Bewirtschaftung von Milch, Milch erzeugnissen, Ölen und Fetten vom 7. September 1939 (Reichsgesetz bl. I S. 1719),
10. die Verordnung über die öffentliche Bewirtschaftung von Eiern un Eierzeugnissen vom 7. September 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 1732),
11. die Verordnung zur Änderung der Margarine-Bewirtschaftung vo 14. September 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 1854),
12. die Verordnung über den Verkehr mit Ölsämereien, Ölfrüchten, Ma garine und Kunstspeisefett vom 5. Dezember 1939 (Reichsgesetzbl. S. 2409) in der Fassung der Verordnung vom 4. Mai 1943 (Reichsg setzbl. I S. 285),
13. die Bekanntmachung des Reichsministers für Ernährung und Lan wirtschaft vom 8. Februar 1940 (Deutscher Reichsanzeiger Nr. 46),
14. die Verordnung über den Verkehr mit Milcherzeugnissen, Ölen un Fetten vom 16. Juni 1942 (Reichsgesetzbl. I S. 413),
15. alle Anordnungen der Wirtschaftlichen Vereinigung der Dauermilc erzeuger, der deutschen milchwirtschaftlichen Vereinigung (Hauptve einigung), der Hauptvereinigung der deutschen Milchwirtschaft, d Hauptvereinigung der deutschen Milch- und Fettwirtschaft, der Haup vereinigung der deutschen Eierwirtschaft und der Hauptvereinigu der deutschen Milch-, Fett- und Eierwirtschaft.

(4) Verweisungen auf Vorschriften, die nach Absatz 2 und 3 außer Kra getreten sind, gelten als Verweisungen auf die entsprechenden Bestir mungen dieses Gesetzes und seine Durchführungsbestimmungen.

(5) Der Bundesminister trifft diejenigen Maßnahmen, die infolge d Außerkraftsetzens der in den Absätzen 2 und 3 aufgeführten Bestimmu gen erforderlich werden.

4 Markenmilchverordnung

Vom 31. Juli 1959 (BAnz. Nr. 147; auch BGBl. III 7842-2-4)

§ 1 [Verkehrsvorschriften] Milch darf als Markenmilch nur angeboten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, wenn sie außer den allgemeinen Anforderungen, die an Trinkmilch gestellt werden, den Anforderungen dieser Verordnung und der zu ihr erlassenen Verordnungen entspricht.

§ 2 [Anlieferungsbestimmungen] Milcherzeuger dürfen Milch zur Bearbeitung als Markenmilch nur anliefern, wenn sie aus eigenen Rinderbeständen stammt,

1. die als tuberkulose- und brucellosefrei amtlich anerkannt sind,
2. die einer amtlich als ausreichend erachteten tierärztlichen Eutergesundheitsüberwachung unterliegen und
3. in denen Maul- und Klauenseuche, Salmonellose, Kuhpocken und sonstige vom Rind über die Milch auf Menschen übertragbare Krankheiten nicht festgestellt sind und auch kein Verdacht für das Vorliegen dieser Krankheiten besteht.

§ 3 [Qualitätsanforderungen] Molkereien dürfen Milch zu Markenmilch nur bearbeiten, wenn sie den Anforderungen des § 2 und den Anforderungen entspricht, die in Rechtsverordnungen der Länder an die Güteklasse I der Anlieferungsmilch gestellt sind.

§ 4 [Behandlungsvorschriften] Milch, die zu Markenmilch bearbeitet werden soll, darf

1. nur in besonders gekennzeichneten Behältnissen befördert werden und
2. nur mit solchen Einrichtungen und Gegenständen in Berührung kommen, die vorher gründlich gereinigt und desinfiziert worden sind; das hierzu bestimmte Wasser muß einer behördlich überwachten Wasserversorgungsanlage entnommen werden. Milchkannen, die von der Molkerei an die Milcherzeuger leer zurückgeschickt werden, sind unbeschadet der Verpflichtung der Erzeuger nach Satz 1 in den Molkereien zu reinigen und zu desinfizieren.

§ 5 [Bearbeitungsvorschriften] (1) Die zur Bearbeitung als Markenmilch bestimmte Milch darf in Molkereien nur in besonderen für diesen Zweck bestimmten Einrichtungen oder, falls solche Einrichtungen nicht vorhanden sind, getrennt von anderer Milch in Annahmebehälter übernommen, gelagert, bearbeitet und abgefüllt werden. Offene Milchkühler oder offene Stapelbehälter für diese Milch müssen in ausschließlich hierfür bestimmten Räumen aufgestellt sein.

(2) Der Fettgehalt der Milch darf nur in der Molkerei eingestellt werden, in der die Milch zu Markenmilch bearbeitet wird. Sahne (Rahm) und entrahmte Milch, die für die Einstellung des Fettgehalts der Markenmilch verwendet werden, dürfen nur aus Milch hergestellt werden, die

den Bestimmungen der Absätze 1 und 3, des § 3 und des § 4 entspre-
chen.

(3) Die zur Bearbeitung als Markenmilch bestimmte Milch muß in
der Molkerei gereinigt, einem anerkannten Erhitzungsverfahren unter-
worfen und unmittelbar danach tiefgekühlt werden. Durchflußerhitt-
zungsanlagen müssen mit einer vollautomatischen Temperaturregistrier-
und Temperaturregelungseinrichtung sowie mit einer Umschaltvorrich-
tung versehen sein. Bei Einzellen- und Dauererhitzungswannen ist ein
Temperaturschreibeinrichtung ausreichend.

(4) Die Milch darf nur in dem Molkereibetrieb abgefüllt werden, in
dem sie bearbeitet wurde.

(5) Das Reinigen und Desinfizieren der Flaschen und Kannen, das Ab-
füllen in Flaschen oder Einmal-Packungen (verkaufsfertige Packungen)
und das Verschließen dürfen in der Molkerei nur maschinell erfolgen.
Für das zum Reinigen benötigte Wasser gilt § 4 Satz 1 zweiter Halbsatz
entsprechend.

§ 6 [Qualitätsanforderungen an bearbeitete Milch] (1) Markenmilch
darf von den Molkereien nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie

1. einen Fettgehalt von mindestens 3,5 vom Hundert hat und
2. von den in Abschnitt A Nr. 1 bis 3 der Anlage bezeichneten Werten
mindestens neun für Geschmack, zwei für Geruch und eins für
Aussehen aufweist.

(2) Die Temperatur der Markenmilch darf

1. bei Verlassen der Molkerei + 6° C, bis zur Anlieferung an die Han-
delsbetriebe + 9° C und
2. bis zur Abgabe an den Verbraucher + 12° C nicht übersteigen.

(3) Markenmilch darf homogenisiert oder rahmhomogenisiert sein.

§ 7 [Packungsvorschriften] (1) Markenmilch darf vorbehaltlich des Ab-
satzes 4 nur in verkaufsfertigen Packungen angeboten, feilgehalten, ver-
kauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden. Braune, durchsich-
tige Flaschen sind zulässig.

(2) Flaschen, in denen Markenmilch enthalten ist, müssen mit einer
übergreifenden goldfarbenen Aluminiumkappe verschlossen sein. Ein-
mal-Packungen müssen mit einem goldgelben Ringstreifen versehen sein.
Goldfarbene und goldgelbe Kappen oder Ringstreifen dürfen für ver-
kaufsfertige Packungen anderer Milch oder Sahne (Rahm), entrahmter
Milch, Buttermilch oder Sauermilch nicht verwendet werden.

(3) Auf der Außenseite oder auf dem Verschluß der verkaufsfertigen
Packungen müssen deutlich angegeben sein die Bezeichnung „Marken-
milch", Name und Wohnort des Einfüllers, die Angabe „3,5 v. H. Fett"
der Hinweis auf die Erhitzung und der Abfülltag oder spätestens der
auf diesen folgende Werktag durch Angabe des Wochentages. Gegebe-
nenfalls muß die Kennzeichnung ferner die Angabe enthalten, daß die
Milch homogenisiert oder rahmhomogenisiert ist. Die Bezeichnung
„Markenmilch" muß eine größere Schrift aufweisen als die übrigen An-

gaben. Der Name des Einfüllers darf gekürzt angegeben werden, wenn Verwechslungen ausgeschlossen sind. Ein eingetragenes Warenzeichen des Abfüllbetriebes darf angebracht sein. Andere Angaben sind unzulässig, soweit sie nicht gesetzlich vorgeschrieben sind.

(4) An Personen und Einrichtungen, die nach § 4 Abs. 5 des Milch- und Fettgesetzes als Großverbraucher gelten, darf Markenmilch auch in plombierten Kannen abgegeben werden. Absatz 3 und § 4 Satz 1 finden entsprechende Anwendung. Die Kennzeichnung darf auf einem Anhänger aus dauerhaftem Material erfolgen.

§ 8 [Erlaubnispflicht] (1) Wer Milch zu Markenmilch bearbeitet, bedarf hierzu der Erlaubnis der zuständigen Behörde.

(2) Die Erlaubnis darf nur für einen Molkereibetrieb erteilt werden, bei dem

1. die baulichen und technischen Voraussetzungen für die Erfüllung der Vorschriften dieser Verordnung vorhanden sind,
2. Nachweise vorliegen, daß für die Rinderbestände, deren Milch zur Bearbeitung als Markenmilch verwendet werden soll, die Voraussetzungen des § 2 Nr. 1 und 2 erfüllt sind,
3. bei den letzten drei amtlichen Trinkmilchprüfungen, die nicht länger als vier Monate zurückliegen dürfen, festgestellt wurde, daß die Trinkmilch den Anforderungen des § 6 Abs. 1 Nr. 2 und des § 10 entsprach.

§ 9 [Widerruf der Erlaubnis] Die Erlaubnis ist zu widerrufen, wenn

1. eine der nach § 8 Abs. 2 Nr. 1 und 2 für die Erlaubnis erforderlichen Voraussetzungen nicht mehr vorliegt,
2. die Markenmilch bei einer amtlichen Prüfung der in den Molkereien entnommenen Proben den Anforderungen des § 6 Abs. 1 oder 2 Nr. 1 oder des § 10 nicht entsprochen hat und in einer darauf binnen drei Wochen, im Falle des § 10 Abs. 2 Nr. 2 binnen einer Woche, durchzuführenden weiteren amtlichen Prüfung erneut nicht den Anforderungen entspricht oder
3. die Überwachung der Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung behindert oder nicht geduldet wird.

§ 10 [Qualitätsprüfungen] (1) Bei den in § 8 Abs. 2 Nr. 3 und § 9 Nr. 2 bezeichneten Prüfungen muß Markenmilch unter Beachtung der in Abschnitt B der Anlage festgelegten Bestimmungen

1. in Geruch, Geschmack und Aussehen die Beschaffenheit nach § 6 Abs. 1 Nr. 2 haben und
2. einen Frischezustand entsprechend einem Wert nicht unter 6,6 pH oder nicht über 7,6 SH aufweisen.

(2) Die Markenmilch darf ferner bei den Prüfungen nach Absatz 1

1. bei der Keimzahlbestimmung auf Bouillion-Agar nicht mehr als 50 000 Keime/ml besitzen und
2. in 0,1 ml keine Colibakterien aufweisen.

§ 11 [Amtliche Untersuchung] Die zuständigen Behörden sollen unbeschadet der Überwachung nach dem Lebensmittelgesetz mindestens ein-

mal jeden Monat in jeder Molkerei, die Milch zu Markenmilch bearbeitet, sowie in einem Handelsbetrieb in dem Absatzgebiet jeder Molkerei, die Markenmilch führt, eine verkaufsfertige Packung entnehmen und untersuchen.

§ 12 [Probeentnahmen] (1) In den Molkereien sind jeweils am Tage der Abfüllung zur Eigenkontrolle mindestens zwei Proben der verkaufsfertigen Markenmilch zu entnehmen. Eine Probe ist am gleichen Tage auf Fettgehalt, spezifisches Gewicht, Temperatur, Soxhlet-Henkel-Zahl, Colititer und ausreichende Erhitzung zu untersuchen sowie auf Geruch, Geschmack und Aussehen zu prüfen. Die zweite Probe ist am Tage nach der Ausgabe auf Geruch, Geschmack, Aussehen und SH-Zahl zu prüfen. Die Bestimmungen der Anlage finden auf die Prüfungen entsprechende Anwendung.

(2) Die Untersuchungsergebnisse nach Absatz 1 sind übersichtlich in dauerhafter Schrift aufzuzeichnen, die Aufzeichnungen ein Jahr aufzubewahren und den von der zuständigen Behörde Beauftragten auf Verlangen zur Einsichtnahme vorzulegen.

§ 13[1]

§ 14 [Bestimmungen der Länder] Die Länder bleiben befugt, Bestimmungen zu treffen

1. über die Art der Kennzeichnung der Behältnisse, in denen Milch befördert wird, die zur Bearbeitung als Markenmilch bestimmt ist,
2. über Schutzmaßnahmen bei der Beförderung der zur Bearbeitung als Markenmilch bestimmten Milch und der Markenmilch,
3. über die Vorlagepflicht und die Prüfung der Nachweise nach § 3,
4. über die Prüfung, Annahme, Lagerung und Behandlung der Milch, die über Milchsammelstellen zur Bearbeitung als Markenmilch an Molkereien geliefert wird,
5. über die Prüfung, Annahme, Lagerung und Behandlung der Milch, die über Molkereien zur Bearbeitung als Markenmilch an andere Molkereien geliefert wird, und diese Lieferung von einer Erlaubnis abhängig machen.

§ 15 [Verantwortlichkeit] Für die in dieser Verordnung geforderte Erfüllung von Pflichten innerhalb eines Molkereibetriebes sind neben dem Inhaber oder dessen gesetzlichem Vertreter verantwortlich:

1. die von ihnen mit der Leitung oder Beaufsichtigung des Molkereibetriebes oder des in Frage kommenden Teiles des Betriebes bestellten Personen,
2. die sonst von ihnen mit der Erfüllung dieser Pflichten Beauftragten.

§ 16 [Strafbestimmungen] (1) Vorsätzliche oder fahrlässige Zuwiderhandlungen gegen die §§ 2 bis 5, § 6 Abs. 1 oder 2, § 7 oder § 8 Abs. werden nach § 44 des Milchgesetzes geahndet.

(2) Wer vorsätzlich oder fahrlässig die ihm nach § 12 Abs. 1 oder obliegende Pflicht zur Prüfung oder zur Aufzeichnung oder Aufbewah

1 Gegenstandslose Übergangsvorschrift.

rung der Aufzeichnungen der Untersuchungsergebnisse verletzt, begeht eine Zuwiderhandlung, die nach § 30 Abs. 1 des Milch- und Fettgesetzes geahndet werden kann.

(3) Zuständige Verwaltungsbehörde für die Verfolgung der in Absatz 2 bezeichneten Zuwiderhandlungen ist die oberste Landesbehörde oder die von ihr bestimmte Stelle.

§ 17 [Einführung weiterer Milchsorten] Die Einführung weiterer Milchsorten mit Ausnahme der Vorzugsmilch bleibt nach § 52 des Milchgesetzes vorbehalten.

§ 18 [Geltung in Berlin] Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit § 32 des Milch- und Fettgesetzes in der Fassung vom 10. Dezember 1952 auch im Land Berlin[1].

§ 19 [Inkrafttreten] (1) § 14 tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

(2) Die übrigen Bestimmungen der Verordnung treten vier Monate nach der Verkündung in Kraft. Gleichzeitig treten die Vorschriften der Länder über Markenmilch oder Trinkmilch A außer Kraft, soweit nicht der Erlaß solcher Vorschriften den Ländern ausdrücklich vorbehalten ist.

Anlage

A. Beurteilung der Milch nach § 6 Abs. 1 Nr. 2, §§ 10 und 12

1. Geschmack		
sehr gut	mit	10 Wertmalen
gut	mit	9 Wertmalen
leicht fehlerhaft	mit	8 Wertmalen
fehlerhaft	mit	7 bis 6 Wertmalen
stark fehlerhaft	unter	6 Wertmale
2. Geruch		
sehr gut	mit	3 Wertmalen
gut	mit	2 Wertmalen
fehlerhaft	mit	1 Wertmal
stark fehlerhaft	mit	0 Wertmalen
3. Aussehen		
gut	mit	1 Wertmal
fehlerhaft	mit	0 Wertmalen
Zu Nummern 1 bis 3: Werden bei der Prüfung des Geschmacks weniger als 9 Wertmale, bei der Prüfung des Geruchs weniger als 3 Wertmale zuerkannt, so müssen die gefundenen Fehler bezeichnet werden.		
4. Keimzahl		
sehr gut (bis zu 10 000 Keimen/ml)	mit	3 Wertmalen
gut (bis zu 50 000 Keimen/ml)	mit	2 Wertmalen
fehlerhaft (mehr als 50 000 Keime/ml)	mit	0 Wertmalen

1 GVBl. Berlin 1959 S. 975.

5. Colititer

sehr gut	(1,0 ml negativ)	mit	3 Wertmale
gut	(0,1 ml negativ) (1,0 ml positiv)	mit	2 Wertmale
fehlerhaft	(0,01 ml negativ) (0,1 ml positiv)	mit	0 Wertmale

B. Durchführung der Prüfungen nach §§ 10 und 12

1. Die Markenmilch ist in zwei verkaufsfertigen Packungen von einem halben Liter am Tage der Ausgabe zur Untersuchung zu entnehmen und in einem Transportbehälter, der eine Temperatur der Milch von etwa + 5° C gewährleistet, der Untersuchungsstelle zu übermitteln und dort bis zum nächsten Morgen bei etwa + 5° C aufzubewahren. Eine der Proben ist dann auf Keimgehalt, Frischezustand und Coligehalt zu untersuchen, während die weitere Probe im Wasserbad auf + 18° C anzuwärmen, bei dieser Temperatur 5 bis 9 Stunden zu belassen und dann auf Geruch, Geschmack und Aussehen zu prüfen ist.
2. Bei der Keimzahlbestimmung ist zu beachten:
   Zusammensetzung des Bouillon-Agars:

Liebigs Fleischextrakt	3 g
Pepton (nach papierchromatographischer Kontrolle geeignet)	5 g
Kochsalz	5 g
Agar-Agar (z. B. Kobe-Agar)	20 g
destilliertes Wasser	1000 ml

   Bebrütungstemperatur: 30° C
   Bebrütungszeit: 48 Stunden
3. Bei der Feststellung des Coligehaltes (Colititer) ist zu beachten:
   Zusammensetzung der Galle-Gentianaviolett-Pepton-Milchzuckerlösung:

Rindergalle	50 g
Pepton (nach papierchromatographischer Kontrolle geeignet)	10 g
Milchzucker	10 g
destilliertes Wasser	1000 ml
wäßrige Gentianaviolettlösung	4 ml

   Bebrütungstemperatur: 37° C
   Bebrütungszeit: 48 Stunden

5 Butterverordnung

Vom 2. Juni 1951 (BAnz. Nr. 110; auch BGBl. III 7842-3)
Zuletzt geändert durch Verordnung vom 4. Mai 1965
(BAnz. Nr. 88; Berichtigung BAnz. Nr. 99)

§ 1 Begriffsbestimmung Butter ist das aus Milch, Sahne (Rahm) oder Molke, süß oder gesäuert, gegebenenfalls unter Zusatz von Bakterien-Kulturen, Wasser, Kochsalz und amtlich zugelassenen Farbstoffen gewonnene plastische Gemisch, aus dem beim Erwärmen auf 45° Celsius überwiegend eine klare Milchfettschicht und im geringeren Maße eine Wasser und Milchbestandteile enthaltende Schicht abgeschieden werden.

§ 2 Fett- und Wassergehalt der Butter (1) Butter, die in 100 Gewichtsteilen weniger als 82 Gewichtsteile Fett oder mehr als 16 Gewichtsteile Wasser enthält, darf nicht angeboten, zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden.

(2) Butter ist als gesalzen anzusehen, wenn sie in 100 Gewichtsteilen mehr als 0,1 Gewichtsteile Kochsalz enthält.

§ 3 Beurteilungsgrundsätze Die Beurteilung von Butter richtet sich nach der Zahl der Wertmale, die sie bei Geruch, Geschmack, Ausarbeitung, Aussehen und Gefüge aufweist. Dabei sind die einzelnen Eigenschaften wie folgt zu bewerten:

a) für Geruch	bis zu 3 Wertmalen
b) für Geschmack (Reinheit, Aroma)	bis zu 10 Wertmalen
c) für Ausarbeitung (Buttermilch- und Wasserlässigkeit)	bis zu 3 Wertmalen
d) für Aussehen (Reinheit, Farbe, Schimmer) . .	bis zu 2 Wertmalen
e) für Gefüge (Härtegrad, Streichfähigkeit) . . .	bis zu 2 Wertmalen
insgesamt	bis zu 20 Wertmalen.

§ 4 Mischen, Färben und Bearbeiten von Butter (1) Das Mischen von Butter und das Färben von Butter mit chemischen Farbstoffen ist verboten.

(2) Groß- und Einzelhandelsbetrieben ist die Bearbeitung von Butter, insbesondere eine Beimengung von Zusätzen, z. B. Salz, Farbe usw., verboten.

(3) Die nach Landesrecht zuständigen Behörden können Ausnahmen von dem Verbot des Mischens gemäß Absatz 1 zulassen, wenn in landwirtschaftlichen Betrieben hergestellte, von mehreren Erzeugern stammende Deutsche Landbutter in den Verkehr gebracht werden soll. Sie können ferner Ausnahmen von der Vorschrift des Absatzes 2 zulassen, wenn gefrorene Butter (Kühlhausbutter) ausgeformt werden soll.

(4) Die Vorschriften der Absätze 2 und 3 finden auch Anwendung auf Molkereien, die Butter zukaufen.

§ 5 Handelsklassen Inländische Butter darf nur nach den nachstehen den Handelsklassen angeboten, zum Verkauf vorrätig gehalten, feilg halten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden:

1. „Deutsche Markenbutter",
2. „Deutsche Molkereibutter",
3. „Deutsche Landbutter".

§ 6 Deutsche Markenbutter (1) Inländische Butter ist Deutsche Ma kenbutter, wenn sie

1. aus Sahne, die einem anerkannten Pasteurisierungsverfahren unte worfen und gekühlt wurde, hergestellt worden ist,
2. mindestens 17 Wertmale, davon mindestens 9 Wertmale für Geschma aufweist.

(2) Zur Herstellung von Deutscher Markenbutter sind nur Molkereie im Sinne des § 29 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchg setzes vom 15. Mai 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 150) in der Fassung d Achten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 23. Janu 1941 (Reichsgesetzbl. I S. 101) berechtigt, denen nach den Bestimmunge der Anlage 1 das Recht verliehen wurde, für die hergestellte Butter d Bezeichnung „Deutsche Markenbutter" zu führen.

§ 7 Deutsche Molkereibutter Inländische Butter ist Deutsche Molkere butter, wenn sie

1. aus Sahne oder Molke, die einem anerkannten Pasteurisierungsve fahren unterworfen und gekühlt wurde, in einer Molkerei herg stellt ist und
2. mindestens 16 Wertmale, davon mindestens 7 Wertmale für Geschma aufweist.

§ 8 Deutsche Landbutter Inländische Butter ist Deutsche Landbutte wenn sie nicht den Anforderungen an Deutsche Molkereibutter (§ genügt, aber nur, wenn sie mindestens 13 Wertmale, davon mindeste 6 Wertmale für Geschmack aufweist.

§ 9 Kennzeichnung (1) Inländische Butter ist zu kennzeichnen. D Kennzeichnung muß auf den Packungen, Behältnissen oder Umhüllu gen, in denen die Butter enthalten ist, ungekürzt und in gut sichtbar und haltbarer Weise angebracht sein. Bei Abgabe nicht ausgeformt Butter an Verbraucher ist die Handelsklasse durch ein Schild zu b zeichnen.

(2) Die Kennzeichnung muß enthalten:

1. die Handelsklasse,
2. das Gewicht,
3. die Kontrollnummer (§ 21) oder den Namen (die Firma) der Molker
4. bei gesalzener Butter den Zusatz „gesalzen",
5. bei Süßrahmbutter den Zusatz „Süßrahmbutter",
6. bei ausgeformter Butter die offene Angabe des Datums des Ausform tages,

'. bei Deutscher Markenbutter das Gütezeichen und die Worte
„Amtliche Kontrolle des Landes . . . . . .
Überwachungsstelle . . . . . ." (§ 10)

(3) Wird Deutsche Marken- oder Deutsche Molkereibutter von einem ndern als der herstellenden Molkerei ausgeformt (§ 13), so muß dieser ie mit seinem Namen (seiner Firma) oder seiner Kontrollnummer kenn- eichnen.

(4) Für die Kennzeichnung von ausgeformter Deutscher Landbutter ist lie Angabe des Ausformtages nicht erforderlich. Bei Deutscher Land- utter, die von einem landwirtschaftlichen Betrieb im Sinne des § 20 ler Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 931 (Reichsgesetzbl. I S. 150) hergestellt ist, genügt die Bezeichnung ler Handelsklasse, des Gewichtes sowie des Namens und des Wohnsitzes les Herstellers.

(5) Die Handelsklasse muß vor sonstigen Angaben hervortreten.

(6) Für die Kennzeichnung von inländischer Butter gelten im übrigen lie Vorschriften der Anlage 3 Abschnitt A.

§ 10 Gütezeichen für Deutsche Markenbutter (1) Für Deutsche Markenbutter im Sinne des § 6 wird das nebenstehend abgebildete Gütezeichen eingeführt. Das Gütezeichen besteht aus einem stilisierten Adler mit ovaler Umrandung. Die Umrandung enthält die Inschrift: „Deutsche Landwirtschaftliche Markenware". Darunter stehen die Worte: „Amtliche Kontrolle des Landes . . . . . Überwachungsstelle . . . . . ."

(2) Das Gütezeichen darf nur führen, wer berechtigt ist, die von ihm hergestellte Butter gemäß Anlage 1 als Deutsche Markenbutter zu bezeichnen.

11 Abwertung (1) Erfüllt Butter infolge einer nachträglichen Verderung nicht mehr die Mindestanforderungen der angegebenen Handelsklasse, so ist sie nach den §§ 3, 6, 7 und 8 zu beurteilen und neu zu kennzeichnen. Bei ausgeformter Butter genügt eine gut sichtbare und haltbare Berichtigung durch Klebezettel, Stempelaufdruck oder in sonstiger Weise.

(2) Ist bei einer Beanstandung der Verkäufer mit der vorgeschlagenen Abwertung nicht einverstanden, so ist das Gutachten eines von der nach Landesrecht zuständigen Behörde ernannten Buttersachverständigen einzuholen.

12 Überwachung (1) Zur Überwachung und Hebung der Butterqualität haben Butterprüfungen stattzufinden, die sich auf alle Molkereien zu erstrecken haben. Bei Deutscher Markenbutter müssen monatlich Prüfungen vorgenommen werden.

(2) Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

kann im Einvernehmen mit den nach Landesrecht zuständigen Behörden anordnen, daß Prüfungen von Süßrahmbutter im gesamten Bundesgebiet zu einem bestimmten Zeitpunkt durch eine bestimmte Überwachungsstelle (Anlage 1 Artikel 2) oder von einer sonstigen Stelle vorgenommen werden.

(3) Die Butterprüfungen sind nach den in der Anlage 2 festgelegten Bestimmungen durchzuführen.

§ 13 Ausformstellen (1) Handelsbetriebe dürfen Butter ausformen, wenn durch die von den nach Landesrecht zuständigen Behörden beauftragten Stellen die Genehmigung zum Ausformen erteilt worden ist. Die Genehmigung ist zu erteilen, wenn folgende Voraussetzungen gegeben sind:

a) Die zum Ausformen und Verpacken von Butter bestimmten Räume müssen hell, gut beleuchtet und genügend groß sein. Die Räume müssen frei von Gerüchen sein, die sich der Butter mitteilen können.
b) Der Fußboden der Räume muß wasserundurchlässig, die Abwässerleitung mit einem Geruchsverschluß, und die Wände müssen bis zu 1,50 m Höhe mit abwaschbarem Anstrich, Belag oder Verputz versehen sein.
c) Die Räume müssen in sauberem Zustand und nur zum Ausformen und Verpacken von Butter, nicht zum Aufbewahren von anderen Lebensmitteln oder Gegenständen bestimmt sein.
d) Zur Aufbewahrung der Butter muß in der Ausformstelle ein geeigneter Kühlraum oder Kühlschrank vorhanden sein, der auch in den Sommermonaten eine Temperatur von etwa +5 Grad Celsius aufweist.
e) Zur Reinigung aller Apparate und Gerätschaften muß eine ausreichende Heißwasser-Anlage vorhanden sein. Zur Reinigung der Apparate und Gerätschaften ist ein geeignetes Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu verwenden.
f) Die für die Ausformung von Butter verantwortlichen Personen müssen über die hierfür erforderliche Sachkunde verfügen. Mindestens eine Person muß in der Lage sein, Butter nach den Beurteilungsgrundsätzen (§ 3) zu beurteilen.
g) § 13 des Milchgesetzes findet auf alle in der Ausformstelle beschäftigten Personen Anwendung.
h) Der Inhaber der Ausformstelle muß die erforderliche Zuverlässigkeit besitzen. § 24 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 150) findet sinngemäß Anwendung.

(2) Die Genehmigung zum Ausformen von Butter kann widerrufen werden, wenn eine der Voraussetzungen (Absatz 1) nicht mehr vorliegt.

§ 14 Verpackung und Gewichte (1) Ausgeformte Butter darf in Stücken von 500 Gramm, 250 Gramm, 125 Gramm und 62,5 Gramm angeboten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden. Die

Gewichte sind Nettogewichte. Die Stücke müssen eine rechteckige Blockform und mit Ausnahme der Stücke zu 62,5 Gramm folgende Größen aufweisen, wobei Abweichungen bis zu 5 Millimeter zulässig sind:

Die Stücke zu 500 Gramm eine Länge von 150 Millimeter,
eine Breite von 100 Millimeter,
eine Höhe von 35 Millimeter,
Die Stücke zu 250 Gramm eine Länge von 100 Millimeter,
eine Breite von 75 Millimeter,
eine Höhe von 35 Millimeter,
Die Stücke zu 125 Gramm eine Länge von 75 Millimeter,
eine Breite von 50 Millimeter,
eine Höhe von 35 Millimeter.

Für Packungen, die zu besonderen Zwecken bestimmt sind, können die nach Landesrecht zuständigen Behörden Ausnahmen zulassen. Die Sätze 1 bis 4 gelten nicht für Stücke bis zu 50 Gramm Nettogewicht. Im Kleinhandel ist den Verbrauchsgewohnheiten entsprechend eine Teilung der vorgeschriebenen Stücke zulässig.

(2) Die Nettogewichte gelten als eingehalten, wenn sie um nicht mehr als zwei vom Hundert unterschritten werden und dies nur auf ein Austrocknen nach der Ausformung zurückzuführen ist.

(3) Bei Deutscher Markenbutter und Deutscher Molkereibutter sind die Stücke (Absatz 1) in Pergamentpapier oder in silberfarbiger Aluminiumfolie ohne Prägeschriftdruck, die mit Pergamentpapier versehen (kaschiert) sein muß, zu verpacken. Bei Deutscher Landbutter ist die Verpackung der Stücke (Absatz 1) nur in Pergamentpapier zulässig.

(4) Nicht ausgeformte Deutsche Markenbutter und Deutsche Molkereibutter dürfen nur in ungebrauchten Fässern, Kübeln, Kisten oder Kartons (Gebinde) in den Verkehr gebracht werden. Die nach Landesrecht zuständigen Behörden können zulassen, daß Deutsche Molkereibutter in gebrauchten Gebinden verpackt in den Verkehr gebracht wird. Eine gleiche Erlaubnis kann der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten auf Antrag der nach Landesrecht zuständigen Behörde hinsichtlich Deutscher Markenbutter erteilen.

(5) In Molkereien hergestellte Deutsche Landbutter ist in Gebinden (nicht ausgeformt) in den Verkehr zu bringen. Die nach Landesrecht zuständigen Behörden können das Ausformen von molkereimäßig hergestellter Landbutter zulassen, wenn die Landbutter zur Rücklieferung an Milchlieferanten oder zum Verkauf an Verbraucher in einem begrenzten Erzeugungsgebiet bestimmt ist.

(6) Für die Verpackung der inländischen Butter gelten die Vorschriften des Deutschen Normenausschusses, sofern nicht der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten besondere Vorschriften erläßt.

(7) Einschlagmittel müssen so beschaffen sein, daß sie das Eindringen von Druckfarbe in die Butter verhindern.

§ 15 Prüfungen (1) In den Molkereien muß eine laufende Überwachung der zur Verarbeitung gelangenden Milch oder Sahne auf Reinheit, Acidität (Säuregrad) und Fettgehalt erfolgen.

(2) Der technische Leiter der Molkerei oder sein Vertreter hat die hergestellte Butter darauf zu prüfen, ob sie die Wertmale der Handelsklasse aufweist, mit der die Butter in den Verkehr gebracht werden soll.

(3) Die Butter aus jeder Butterung ist zu prüfen und auf Wassergehalt zu untersuchen.

(4) Die nach den Absätzen 2 und 3 festgestellten Ergebnisse sind schriftlich niederzulegen. Die Aufzeichnungen sind mindestens ein Jahr aufzubewahren.

(5) Zur Erleichterung der Prüfung ist bei Butterlieferungen aus mehr als einer Tagesproduktion für jedes Gebinde der Tag der Herstellung in den Versandpapieren anzugeben. Besteht eine Tagesproduktion aus mehreren Butterungen, sind auch diese anzugeben.

(6) Kauft eine Molkerei Butter zu, so finden §§ 4 und 16 Anwendung.

§ 16 Großhandel (1) Großhandelsbetriebe haben bezogene Butter unverzüglich nach deren Eingang darauf zu prüfen, ob die Butter die Zahl an Wertmalen aufweist, die sie nach ihrer Handelsklasse aufweisen muß. Gleichzeitig ist der Wassergehalt der Butter zu ermitteln.

(2) Im Stichprobeverfahren sind mindestens 5% der Gebinde zu prüfen. Bei mehreren Butterungen sind die Stichproben aus verschiedenen Butterungen zu entnehmen.

§ 17 Butteraufbewahrung beim Großhandel Großhandelsbetriebe dürfen Butter nur in geeigneten Kühlräumen oder Kühlschränken aufbewahren, die auch in den Sommermonaten eine Temperatur von unter 10 Grad Celsius aufweisen. Die Aufbewahrung und Lagerung muß so erfolgen, daß die Butter im Interesse der Qualitätserhaltung nicht nachteilig beeinflußt wird.

§ 18 Einzelhandel Einzelhandelsbetriebe dürfen Butter nach den Handelsklassen gemäß § 5 nicht anbieten, zum Verkauf vorrätig halten, feilhalten, verkaufen oder sonst in den Verkehr bringen, wenn sie den Merkmalen gemäß den §§ 6, 7 und 8 offenbar nicht entspricht.

§ 19 Ausländische Butter (1) Für ausländische Butter gelten die Vorschriften der §§ 2, 3, 4 und 11 dieser Verordnung; § 21 des Lebensmittelgesetzes gilt sinngemäß.

(2) Liegen die Voraussetzungen des § 6 Abs. 1 Nr. 2, § 7 Nr. 2 und § 8 vor, so sind die nachfolgenden Bezeichnungen zu verwenden:

a) Markenbutter,
b) Molkereibutter,
c) Landbutter.

(3) Ausländische Butter ist nach den Vorschriften der Absätze 4 und 5 zu kennzeichnen.

(4) Ausländische nicht ausgeformte Butter, die in der Originalverpackung in den Verkehr gebracht wird, ist durch den Großhandel nach den Vor-

schriften der Anlage 3 Abschnitt B zu kennzeichnen. Bei Abgabe ausländischer Butter in Originalverpackung (Fässer, Kisten) an Verbraucher ist die Qualitätsbezeichnung durch ein Schild anzugeben.

(5) Für ausländische, nicht ausgeformte Butter, die nicht in der Originalverpackung in den Verkehr gebracht wird, sowie für ausländische ausgeformte Butter und ausländische Butter, die im Inland ausgeformt wird, gelten die Vorschriften des § 9 Abs. 1 bis 5 und des § 14. Eine amtliche Schutzmarke oder eine Handels- oder Firmenmarke kann unter der zugelassenen Bezeichnung „Markenbutter" (Absatz 2 Buchstabe a) in roter Farbe angebracht werden. Für die Kennzeichnung der ausländischen Butter in den Fällen des Satzes 1 gelten im übrigen die Vorschriften der Anlage 3 Abschnitt B.

§ 20[1]

§ 21 Kontrollnummer-Register (1) Die nach Landesrecht zuständigen Behörden führen ein Register, in das auf Antrag die Molkereien, Ausformstellen (§ 13) und Buttergroßhändler eingetragen werden. Sie erhalten eine Kontrollnummer. Bei der Verwendung der Kontrollnummern bei der Kennzeichnung (§ 9 Abs. 2 Nr. 3 und Abs. 4) ist vor die Kontrollnummer zu setzen im Lande

Baden	XII
Bayern	B
Bremen	IV
Hamburg	H. H.
Hessen, für den Landesteil Kurhessen	XIII
für den Landesteil Hessen-Nassau	VII
Niedersachsen, für den Landesteil Oldenburg	XVI
für die übrigen Landesteile	V
Nordrhein-Westfalen, für den Landesteil Nordrhein	I
für den Landesteil Westfalen	II
Rheinland-Pfalz	III
Schleswig-Holstein	S. H.
Württemberg-Baden	W
Württemberg-Hohenzollern	W[2]

(2) Die Benutzung anderer als der im Register für die Molkereien, Ausformstellen und Buttergroßhändler eingetragenen Kontrollnummern ist verboten.

§ 22 Strafbestimmungen Zuwiderhandlungen gegen die §§ 4, 14 Abs. 7 und 19 Abs. 1 werden nach §§ 11, 12 des Lebensmittelgesetzes bestraft. Die §§ 13 bis 15 und 18 des Lebensmittelgesetzes finden Anwendung. Im übrigen sind Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften dieser Verordnung nach Maßgabe des § 44 Abs. 1 Nr. 3 und Abs. 2 und der §§ 47 und 48 des Milchgesetzes strafbar.

---

1 Gegenstandslose Übergangsvorschrift.

2 Jetzt Baden-Württemberg, Landesteile Baden, Württemberg-Baden und Württemberg-Hohenzollern.

§ 23 Befugnisse der Landesbehörden (1) Die nach Landesrecht zuständigen Behörden erlassen die erforderlichen Durchführungsbestimmungen zu dieser Verordnung.

(2) Die nach Landesrecht zuständigen Behörden können unbeschadet der Vorschrift des Artikels 1 der Anlage 2 nachgeordnete Dienststellen mit der Durchführung dieser Verordnung beauftragen.

(3) Soweit den nach Landesrecht zuständigen Behörden in dieser Verordnung Befugnisse übertragen sind, können sie diese Befugnisse auf nachgeordnete Dienststellen übertragen.

§ 24 Inkrafttreten (1) Die Verordnung tritt am 1. April 1951, § 22 am Tage nach der Verkündung in Kraft.

(2)[1]

Anlage 1 (zu § 6 der Butterverordnung)

Bestimmungen für Deutsche Markenbutter

Art. 1 [Bezeichnung als Deutsche Markenbutter] (1) Die von der nach Landesrecht zuständigen Behörde beauftragte Stelle (Überwachungsstelle) verleiht einer Molkerei durch Ausstellung einer Urkunde das Recht, diejenige von ihr hergestellte Butter, die die Anforderungen der §§ 2 und 6 Abs. 1 dieser Verordnung erfüllt, als Deutsche Markenbutter zu bezeichnen.

(2) Die Verleihung erfolgt, wenn den Vorschriften der Artikel 3 bis 6 entsprochen ist.

Art. 2 [Aufgaben der Überwachungsstelle] (1) Bei der nach Landesrecht zuständigen Behörde oder der von ihr beauftragten Stelle ist eine Überwachungsstelle zu errichten. Sie hat die Aufgabe, die Berechtigung zur Führung der Bezeichnung Deutsche Markenbutter nach den Bestimmungen dieser Anlage zu verleihen, zu entziehen und die Einhaltung der Vorschriften der Butterverordnung zu überwachen.

(2) Bei der Überwachungsstelle ist ein Ausschuß zu bilden, der sich aus folgenden Personen zusammensetzen soll:

a) dem Leiter der Überwachungsstelle als Vorsitzendem,
b) einem Vertreter der für die amtliche Lebensmittelüberwachung nach Landesrecht zuständigen Behörde,
einem Vertreter der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalten oder derjenigen Stelle, die gemäß Anlage 2 Artikel 1 Abs. 1 mit der Durchführung der Butterprüfungen beauftragt ist,
einem sachverständigen Vertreter der Landesvereinigung,
zwei Molkereifachleuten mit abgeschlossener Fachausbildung und
einem sachverständigen Vertreter des Butterhandels
als Mitgliedern.

Die nach Landesrecht zuständige Behörde gibt dem Ausschuß eine Geschäftsordnung.

---

1 Aufhebungsvorschrift.

Art. 3 [Butterprüfung] Die Molkerei muß sich mit der von ihr hergestellten Butter an mindestens drei aufeinanderfolgenden, monatlich stattfindenden Butterprüfungen gemäß § 12 der Butterverordnung nach dem schriftlich gestellten Antrag beteiligt haben. Bei diesen drei Prüfungen muß jede Butterprobe nach Lagerung bei + 10 bis + 12 Grad Celsius am 10. Tag nach ihrer Herstellung mindestens 9 Wertmale im Geschmack und insgesamt mindestens 17 Wertmale aufweisen und den Anforderungen des § 2 dieser Verordnung entsprechen.

Art. 4 [Verwendungsverbot von Molke] Bei der Herstellung von Deutscher Markenbutter ist die Verwendung von Molke unzulässig.

Art. 5 [Fachliche Voraussetzungen für den technischen Leiter] Der technische Leiter der Molkerei muß eine abgeschlossene Fachausbildung im Sinne der Fünften Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 25. April 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 399) in der Fassung der Achten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 23. Januar 1941 (Reichsgesetzblatt I S. 101) nachweisen und zuverlässig sein.

Art. 6 [Bauliche und räumliche Voraussetzungen] (1) Die Molkerei muß in ihrem baulichen Zustand und ihrer technischen Einrichtung so beschaffen sein, daß eine fachgemäße Herstellung von Markenbutter gewährleistet ist. Insbesondere müssen eine einwandfreie Pasteurisierungsanlage, ein Rahmreifungs- und Säureweckerapparat bzw. bei Süßrahmbutterherstellung ein geeigneter Rahmbehälter, ferner Butterungs- und Butterformmaschine, Tiefkühlanlage, ausreichende Einrichtung zum Kühlen des Rahmes und der Milch sowie ein geeigneter Kühlraum für die Butter vorhanden sein. Es müssen geeignete Geräte in ausreichender Anzahl zur Untersuchung von Milch, Rahm und Butter zur Verfügung stehen.

(2) In Molkereien, die gleichzeitig Käse herstellen, müssen getrennte Räume für Butter- und Käseherstellung sowie für Butter- und Käseaufbewahrung vorhanden sein.

(3) Deutsche Markenbutter darf nur maschinell ausgeformt werden. Als Formmaschinen sind auch Formtische mit eingebauter Form, deren Füllung und Entleerung durch Fuß- und Handhebel erfolgt, anzusehen.

(4) Die Molkerei muß im Jahresdurchschnitt mindestens 50 kg Butter täglich herstellen und mindestens dreimal wöchentlich buttern.

Art. 7 [Probeentnahmen] (1) Die Molkerei hat von jeder Butterung eine ausreichende Probe zu entnehmen und diese am gleichen Tage und nach einer mindestens zehntägigen sachgemäßen Lagerung durch den technischen Leiter der Molkerei oder seinen Vertreter nach den Beurteilungsgrundsätzen (§ 3 der Butterverordnung) zu prüfen.

(2) Die ermittelten Wertmale sind schriftlich niederzulegen.

Art. 8 [Entzug der Berechtigung] (1) Die Berechtigung zur Führung der Bezeichnung Deutsche Markenbutter wird von der Überwachungs-

stelle entzogen, wenn eine der Voraussetzungen (Artikel 3 bis 6) nicht mehr vorliegt. Dies gilt insbesondere, wenn

a) der technische Leiter der Molkerei wegen Vergehen gegen Vorschriften des Milchgesetzes und dieser Verordnung bestraft worden ist,
b) die Butter bei zwei aufeinanderfolgenden Prüfungen oder bei drei Prüfungen innerhalb der letzten 6 Monate nicht die Voraussetzungen des Artikels 3 erfüllt,
c) beim Groß- oder Einzelhandel sich wiederholte Beanstandungen der Butter ergeben und die Molkerei die beanstandeten Mängel verschuldet hat,
d) die Butterprüfungen nicht oder nicht rechtzeitig beschickt werden,
e) die Anweisungen der Überwachungsstelle vorsätzlich oder grob fahrlässig verletzt werden.

(2) Im Falle des Entzuges ist die Molkerei verpflichtet, die Urkunde über die Verleihung der Berechtigung zur Führung der Bezeichnung Deutsche Markenbutter der Überwachungsstelle zurückzugeben.

(3) Die Kennzeichnungsmittel sind durch die Überwachungsstelle sicherzustellen.

Art. 9 [Neuverleihung der Berechtigung] Die Berechtigung zur Führung der Bezeichnung Deutsche Markenbutter kann wieder verliehen werden, wenn

a) die Umstände, die zum Entzuge führten, abgestellt sind,
b) die Butter bei mindestens zwei aufeinanderfolgenden Butterprüfungen die Voraussetzungen des Artikels 3 erfüllt und
c) die Überwachungsstelle festgestellt hat, daß die Sicherheit für die Herstellung von Markenbutter wieder gewährleistet ist.

Anlage 2 (zu § 12 der Butterverordnung)

Bestimmungen für die Durchführung von Butterprüfungen

Art. 1 Ausschuß (1) Die Überwachungsstelle führt die Butterprüfungen nach Maßgabe dieser Bestimmungen durch. Sie kann im Einvernehmen mit dem Ausschuß (Anlage 1 Artikel 2 Abs. 2) die Durchführung der Butterprüfungen der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt oder der Landesvereinigung oder einer anderen sachverständigen Stelle als Prüfungsstelle übertragen. Die Mitglieder des Ausschusses und die Angehörigen der Prüfungsstelle sind zur Verschwiegenheit verpflichtet.

(2) Der Ausschuß beruft Molkereifachleute mit abgeschlossener Fachausbildung, Butterhändler, Leiter von Lebensmittel-Untersuchungsämtern, Angestellte der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalten und der Landesvereinigungen (Molkereiinstruktoren) für die Dauer eines Jahres als ständige Sachverständige für die Butterprüfungen. Nach Ablauf eines Jahres kann die Hälfte der berufenen Sachverständigen durch neu zu berufende Sachverständige ersetzt werden. Der Leiter der Prüfungsstelle ladet die Sachverständigen zu den einzelnen Prüfungen ein.

(3) Der Ausschuß muß sich mindestens viermal im Jahr von der Einhaltung und Beachtung der folgenden Bestimmungen bei der Durchführung der Butterprüfungen überzeugen. Beschwerden hinsichtlich der Butterprüfungen und über die Prüfungsstelle sind an den Vorsitzenden des Ausschusses zu richten.

Art. 2 Abruf, Entnahme, Gewicht, Verpackung, Einsendung und Lagerung der Butterproben (1) Die Prüfungsstelle hat den Abruf der Butterproben durch Fernsprecher, Fernsprechauftragsdienst, Telegramm oder durch Entnahme durch Beauftragte so vorzunehmen, daß der Rahm für die Prüfungsbutter keine besondere Behandlung mehr erfahren kann. Ein Abruf der Proben in anderer Form ist nicht zulässig. Der Abruf soll so erfolgen, daß in verschiedenen Monaten die Butterprüfungen nach Möglichkeit in verschiedenen Wochen des Monats stattfinden.

(2) Die Molkereien haben von der Produktion des Tages, der in der Abrufbenachrichtigung genannt ist, fachgemäß eine Butterprobe im Gewicht von 2 kg zu entnehmen, in ein Stück von Würfelform mit glatten Außenkanten zu formen, die Probe in Pergamentpapier (ohne jegliche Kennzeichnung) einzuschlagen und in dem für die Einsendung zur Verfügung gestellten Karton zu verpacken. Die Probe ist unter Beifügung von einzusendenden Begleitpapieren in einwandfreies Papier zu verpacken. Die Kosten für die Proben einschließlich Versandkosten sind von den Molkereien zu tragen.

(3) Die Probe ist im Laufe des Abruftages durch Boten, als Expreßgut oder *Eilpostpaket (-Päckchen)*[1] an die Prüfungsstelle abzusenden. Maßgebend für die Einhaltung des vorgeschriebenen Zeitpunktes der Einsendung sind die amtlichen Angaben auf den Versandpapieren.

(4) Molkereien, die ihre Butterproduktion oder den größten Teil derselben unmittelbar nach der Herstellung ausformen oder nicht täglich buttern, haben eine Probe von 2 kg in Würfelform von jeder Erzeugung zu entnehmen und für einen eventuellen Probeabruf sachgemäß aufzubewahren. Bei Betrieben mit täglich mehreren Butterungen oder mit Verarbeitung von Rahm aus verschiedenen Behältern ist mehrfach im Jahr die Entnahme der Proben durch Beauftragte der Prüfungsstelle vorzunehmen.

(5) Nach Eingang bei der Prüfungsstelle (Artikel 1 Abs. 1) sind die Proben zu registrieren. Hierbei sind folgende Feststellungen zu treffen und aufzuzeichnen:

a) Zeitpunkt der Absendung und des Eingangs,
b) Untergewicht,
c) Kennzeichnung (unzulässige),
d) Deformierung oder sonstiger mangelhafter Zustand (vgl. Artikel 4 Abs. 4).

Vom Tage des Eingangs bis zum Prüfungstag müssen die Proben bei einer Temperatur von + 10 bis + 12 Grad Celsius sachgemäß gelagert

1 Vgl. jetzt §§ 33, 35 Postordnung vom 16. 5. 1963 (BGBl. I S. 341).

werden. Die Einhaltung der vorgeschriebenen Temperatur ist durch Schreibthermometer nachzuweisen.

(6) Die Butterproben sind am zehnten Tag nach dem Abruftag zu beurteilen. In Ausnahmefällen kann die Beurteilung am neunten oder elften Tage nach dem Abruf erfolgen.

Art. 3 Untersuchung der Butterproben (1) Die Butterproben sind auf Wassergehalt zu untersuchen. Bei Entnahme der Buttermenge für die Untersuchungen vor der Prüfung ist so zu verfahren, daß eine die Qualität der Butterproben nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist.

(2) Die Untersuchungsergebnisse sind schriftlich niederzulegen.

Art. 4 Beurteilung der Butterproben (1) Die Prüfung soll in der Regel unter Aufsicht des Vorsitzenden des Ausschusses oder seines Beauftragten erfolgen. Der Leiter der Prüfungsstelle oder sein Beauftragter ist für die vorschriftsmäßige Durchführung der Prüfung verantwortlich. Die Beurteilung der Butterproben hat nach den in Artikel 5 dieser Anlage festgelegten Richtlinien zu erfolgen.

(2) Die Räume, in denen die Butterprüfung stattfindet, sollen hell, luftig und frei von Gerüchen sein, die sich der Butter mitteilen können. Die Temperatur in den Räumen ist so zu regulieren, daß die Butterproben vom Zeitpunkt ihrer Aufstellung an bis zur Beendigung der Prüfung in der Konsistenz nicht erheblich beeinflußt werden. Die Temperatur der Butterproben soll + 18 Grad Celsius nicht übersteigen.

(3) Butterproben, die nicht am Abruftag, sondern erst später abgesandt wurden oder die mehr als 16% Wasser enthalten, sollen nicht zur Beurteilung gelangen.

(4) Butterproben, die durch ungewöhnliche Einwirkung während ihres Transportes deformiert wurden oder in einem solchen Zustand eingingen, daß bei einer Bewertung diese wahrscheinlich nicht den tatsächlichen Verhältnissen entsprechen würde, oder deren Transportzeit erheblich länger als die durchschnittliche Transportzeit aller Proben war, können zur Beurteilung gelangen. Eine Auswertung der Beurteilung darf nur mit Zustimmung der betreffenden Molkerei erfolgen. Erfolgt keine Auswertung, so sind von der Prüfungsstelle Ersatzproben abzurufen und zu beurteilen.

(5) Gesalzene und ungesalzene Butterproben sowie Süßrahm- und Sauerrahm-Butterproben sind voneinander getrennt zu beurteilen. Alle Butterproben sind so aufzustellen, daß die Sachverständigen sich gegenseitig nicht behindern, nicht in die Prüfungslisten anderer Gruppen einsehen oder Beurteilungsergebnisse voneinander abhören können.

(6) Die Sachverständigengruppen werden vom Leiter der Prüfungsstelle zusammengestellt. Jede Gruppe muß aus 4 Sachverständigen bestehen, von denen je 2 Sachverständige eine Untergruppe bilden. Die eine Untergruppe soll aus einem Molkereifachmann und einem Butterhändler und die andere Untergruppe aus einem Molkereifachmann und einem sachverständigen Vertreter der Landesvereinigung oder des Le-

bensmittel-Untersuchungsamtes oder der Milchwirtschaftlichen Anstalt zusammengesetzt sein.

(7) Vor Beginn der Prüfung haben alle Sachverständigen mit dem Prüfungsleiter und dem Austauschsachverständigen (Absatz 12) gemeinsam mindestens 3 Butterproben zwecks Erreichung einer einheitlichen Beurteilung zu prüfen.

(8) Die Butterproben müssen im Gegenprüfungsverfahren ohne Kenntnis ihrer Herkunft beurteilt werden, d. h., die eine Untergruppe beginnt die Beurteilung der Butterproben von der letzten Probe an, die andere Untergruppe dieser Sachverständigengruppe beginnt die Beurteilung der Butterproben von der ersten Probe an. Jede Gruppe soll nicht mehr als 40 Proben je Tag beurteilen. Die Sachverständigen haben die getroffenen Beurteilungen mit Tinte oder Tintenstift in die vorgeschriebenen Vordrucke (Prüfungslisten) einzutragen. Eine Änderung der schriftlich niedergelegten Ergebnisse darf nur durch Ausstreichen (nicht Radieren) und Neuaufzeichnungen erfolgen. Die Prüfungslisten sind von den Sachverständigen zu unterzeichnen.

(9) Zu seiner Unterstützung soll der Prüfungsleiter Sondersachverständige einsetzen, denen zwei Sachverständigengruppen (nicht mehr als 80 Proben) zuzuteilen sind. Sie haben dafür zu sorgen, daß die Beurteilung der Butterproben nach den Richtlinien (Artikel 5) erfolgt. Die Sondersachverständigen haben insbesondere die Aufgabe, dafür zu sorgen, daß

a) nach Beendigung der Beurteilung der Proben von den einzelnen Untergruppen sofort die mit Unterschriften versehenen Prüfungslisten eingezogen werden,
b) die von den Untergruppen A und B niedergelegten Beurteilungsergebnisse in einem von dem Prüfungsraum getrennten Raum miteinander verglichen werden, ohne daß hierbei Sachverständige der betreffenden Gruppe anwesend sind, und zu veranlassen, daß nach den Richtlinien übereinstimmende Ergebnisse in eine neue Liste (Reinschrift) eingetragen werden,
c) bei voneinander abweichenden Beurteilungen die betreffenden Proben durch die 4 Sachverständigen der betreffenden Gruppe nachbeurteilt werden (bei Stimmengleichheit entscheidet der Sondersachverständige), wobei die Ergebnisse ebenfalls in die Reinschriftliste einzutragen sind,
d) die ordnungsgemäß abgeschlossenen Reinschriftlisten nebst den Prüfungslisten der Untergruppen an den Prüfungsleiter übergeben werden.

(10) Personen, die infolge ihrer Tätigkeit Kenntnis über die Art und Herkunft der Proben besitzen, dürfen nicht als Sachverständige bei der Beurteilung tätig sein.

(11) Alle Sachverständigen und sonstigen bei der Beurteilung der Proben anwesenden Personen haben sich am Tage der Butterprüfung bis zu deren Beendigung des Rauchens, der Benutzung von Riechstoffen sowie des Genusses von Alkohol und solchen Speisen zu enthalten, durch die ihr Geruchs- und Geschmackssinn oder der der anderen Sachverständigen

beeinträchtigt werden kann. Sachverständige und Personen, die nicht diesen Forderungen entsprechen, dürfen nicht bei der Prüfung zugegen sein.

(12) Die Prüfungsstelle muß zu mindestens 6 Butterprüfungen innerhalb eines Kalenderjahres je einen Sachverständigen aus anderen Ländern des Bundesgebietes heranziehen. Diese Sachverständigen (Austauschsachverständige) werden von den Ausschüssen der anderen Länder bestimmt. Der Austauschsachverständige soll sich über die Beurteilung der Butterproben bei der betreffenden Prüfung informieren und gemeinsam mit dem Leiter der Prüfung ein Protokoll aufsetzen, das dem Ausschuß seines Landes und dem Ausschuß des Landes, in dem die Prüfung stattfindet, zuzustellen ist. Werden von dem Austauschsachverständigen und dem Leiter der Prüfung gegenteilige Meinungen vertreten, so soll jeder seinen Standpunkt in diesem Protokoll festlegen. Der Austauschsachverständige und der Leiter der Prüfung sollen das Protokoll gemeinsam unterzeichnen.

(13) Innerhalb von 48 Stunden nach Beendigung der Prüfung sollen die Prüfungs- und Untersuchungsergebnisse den Molkereien schriftlich durch die Prüfungsstelle übersandt werden. Auf Antrag kann die Prüfungsstelle den Molkereien unmittelbar nach Beendigung der Prüfung vorläufig Kenntnis über die erhaltenen Beurteilungen geben.

Art. 5 Richtlinien für die Beurteilung von Butter (1) Aus der zu beurteilenden Butter ist mit einem einwandfreien und genormten Bohrer (Butterbohrer oder -stecher) eine Probe (Bohrling) zu entnehmen. Dies hat in der Weise zu erfolgen, daß nach dem „senkrechten" Einführen des Bohrers in die Butter mit diesem nur eine halbe Umdrehung gemacht und darauf mit dem Bohrling herausgezogen wird. Ohne Zeitverlust ist die Beurteilung des Geruches der Butter vorzunehmen. Anschließend hat die Beurteilung der Ausarbeitung, des Aussehens, Gefüges und Geschmackes zu erfolgen.

(2) Zur Erzielung einer einheitlichen Beurteilung soll die Beurteilung der Ausarbeitung, des Aussehens und des Gefüges von 2 sachverständigen Beauftragten der Prüfungsstelle anläßlich der Entnahme von Bohrlingen für die Untersuchung auf Wassergehalt (Artikel 3) vorgenommen werden. Die Bewertungen sind mit Tinte oder Tintenstift in die Prüfungslisten (Artikel 4 Abs. 8 Satz 3) einzutragen. Sind Sachverständige (Artikel 4 Abs. 6) nicht mit den in den Prüfungslisten eingetragenen Bewertungen einverstanden, so muß unter Hinzuziehung des Leiters der Prüfungsstelle oder seines Beauftragten (Artikel 4 Abs. 1) eine erneute Beurteilung erfolgen.

(3) Maßgebend für die Bewertung der einzelnen Eigenschaften sind die Beurteilungsgrundsätze der Butterverordnung (§ 3).

(4) Bohrlinge dürfen nicht in das Bohrloch wieder eingebracht und nicht als Lebensmittel verwendet werden. Der Butterbohrer ist vor jeder Probeentnahme gründlich mit geruchlosem, weichem Papier zu reinigen.

(5) Wenn eine Butter nicht 20 Wertmale erhält, so müssen entspre-

chend der geringeren Bewertung bei den einzelnen Eigenschaften weniger Wertmale zuerkannt werden. Die Beurteilung soll in folgender Weise vorgenommen werden bei:

Sauerrahmbutter:

a) Geruch:
3 Wertmale soll eine Butter erhalten, wenn deutlich wahrnehmbar ein reiner und frischer Duft vorhanden ist. Ist das nicht der Fall, aber auch kein Fehler feststellbar, die Butter geruchlos oder neutral, so soll ein Wertmal abgezogen werden. Das gleiche gilt für Butter, deren Geruch nur ganz gering wahrnehmbare Fehler erkennen läßt. Sind solche deutlich wahrnehmbar, so sollen 2 Wertmale abgezogen werden. Bei starken Geruchsfehlern sind 3 Wertmale abzuziehen.

b) Geschmack (Reinheit, Aroma):
Eine Butter, die rein, frisch, aromatisch schmeckt, soll 10 Wertmale erhalten. Bei geringen Abweichungen, bei denen zwar etwas weniger Aroma wahrzunehmen, aber sonst kein Fehler erkennbar ist, wird ein Wertmal in Abzug gebracht. Eine Butter erhält 8 Wertmale, wenn die Fehler ölig, sauer, metallisch, hefig, unrein usw. schwach erkennbar sind. Treten die vorgenannten Fehler stärker hervor, so sind einer solchen Butter nur 7 Wertmale zu geben. Bei groben Fehlern, wie stark metallisch, stark ölig, stark hefig, tranig, fischig, leicht ranzig, dürfen höchstens 6 Wertmale gegeben werden. Gesalzene Butter darf nur einen leichten Salzgeschmack aufweisen, ein aufdringlicher Salzgeschmack ist als Fehler zu werten.

c) Ausarbeitung (Buttermilch- und Wasserlässigkeit):
Wenn eine Butter in der Ausarbeitung 3 Wertmale erhalten soll, dürfen sich an der Oberfläche des Bohrers und des Bohrlings keine Wassertröpfchen oder Schlieren zeigen. Wenn vereinzelt Wassertröpfchen oder Schlieren auftreten, so ist eine solche Butter als leicht wasserlässig zu bezeichnen und 1 Wertmal in Abzug zu bringen. Treten Wassertropfen auf, so sind dieser stark wasserlässigen Butter 2 Wertmale abzuziehen.
Bei einer leicht wasserlässigen Probe, deren Wassertröpfchen nicht klar, die Lake trübe ist, sind 2 Wertmale und bei einer stark wasserlässigen Probe mit trüber Lake 3 Wertmale abzuziehen.

d) Aussehen (Reinheit, Farbe, Schimmer):
Bei der Prüfung des Aussehens der Butter (Farbe) haben sich die Sachverständigen nach den festgelegten Standardfarbtönen zu richten. Bei Butterproben, die zu wenig oder zu stark gefärbt sind, ist 1 Wertmal, bei solchen, die viel zu wenig oder viel zu stark gefärbt sind, sind 2 Wertmale in Abzug zu bringen. Bei leicht marmoriertem, streifigem oder buntem Aussehen ist 1 Wertmal abzuziehen, bei stärkerem Auftreten dieser Fehler sind 2 Wertmale in Abzug zu bringen.

e) Gefüge (Härtegrad, Streichfähigkeit):
Eine Butter erhält 2 Wertmale, wenn sie ein geschlossenes Gefüge und eine gute Streichfähigkeit aufweist. Beim Auftreten der Fehler kurz, bröckelig, schmierig, salbig, überarbeitet, knirschend und ähnlichen ist 1 Wertmal in Abzug zu bringen, bei starkem Hervortreten dieser oder ähnlicher Fehler sind 2 Wertmale abzuziehen.

Süßrahmbutter:

a) Geruch und Geschmack:
Süßrahmbutter soll einen spezifischen, leicht süßlichen und rahmigen Geruch und Geschmack aufweisen. Ein leichter Kochgeruch und -geschmack ist nicht zu beanstanden. Eine solche Butter kann 10 Wertmale im Geschmack und 3 Wertmale im Geruch erhalten. Butter, die etwas stärkeren Kochgeruch und -geschmack zeigt, darf höchstens 9 Wertmale im Geschmack und höchstens 2 Wertmale im Geruch erhalten. Ein starker Kochgeruch und -geschmack ist als eindeutiger Fehler wie bei Sauerrahmbutter zu bewerten.
Im übrigen gilt das gleiche wie bei Sauerrahmbutter.
b) Ausarbeitung, Aussehen und Gefüge:
für die Beurteilung der Butter in der Ausarbeitung, im Aussehen und im Gefüge gilt das gleiche wie bei der Sauerrahmbutter.

(6) Bei der Beurteilung ist folgendes zu beachten:

a) Erhält eine Butter weniger als
2 Wertmale im Geruch,
9 Wertmale im Geschmack,
3 Wertmale in der Ausarbeitung,
2 Wertmale im Aussehen und
2 Wertmale im Gefüge,
so müssen die Fehler angegeben werden.

b) Stimmen die beiden Sachverständigen einer Untergruppe (Artikel 4 Abs. 6) bei der Bewertung einer Butterprobe nicht überein, oder neigen sie in einem Zweifelsfall der Auffassung zu, daß die Butterprobe auch günstiger oder schlechter bewertet werden kann, so ist dieses durch ein Plus (+)- oder Minus (—)-Zeichen entsprechend bei Geruch, Geschmack etc. zu kennzeichnen.

(7) Butterproben, die unterschiedlich von den Untergruppen A und B beurteilt worden sind, müssen nachbeurteilt werden, wenn

a) im Geruch, in der Ausarbeitung, im Aussehen und im Gefüge eine Abweichung von einem Wertmal und mehr besteht und diese Abweichung nicht durch eine Plus (+)- oder Minus (—)-Kennzeichnung einer Untergruppe aufgehoben wird (nur bei einem Wertmal Unterschied),

b) im Geschmack eine Abweichung von einem Wertmal oder mehreren Wertmalen besteht und bei der Abweichung von einem Wertmal dieser Unterschied nicht durch eine Plus (+)- oder Minus (—)-Kennzeichnung einer Untergruppe aufgehoben wird. Beträgt die Abweichung im Geschmack ein Wertmal, so gilt ohne Nachprüfung die

höhere Zahl an Wertmalen, falls nicht durch die höhere Zahl die für eine höhere Handelsklasse erforderliche Zahl an Wertmalen erreicht wird,

c) die Plus (+)- und Minus (—)-Kennzeichnung der Untergruppen gegenteilig sind, z. B. Untergruppe A 8 Wertmale +, Untergruppe B 9 Wertmale — im Geschmack.

Bei der Nachbeurteilung von Butterproben darf bei Abweichungen im Geschmack die Abweichung nur nach Handelsklassen (z. B. Markenbutter gegenüber Molkereibutter), bei den anderen Eigenschaften (Geruch, Ausarbeitung, Aussehen und Gefüge) die Abweichung nur nach der Zahl an Wertmalen angegeben werden.

Anlage 3

Vorschriften über die Kennzeichnung von Butter

Abschnitt A. Inländische Butter

1. Nicht ausgeformte Butter

Auf der Außenseite von Fässern, Kübeln, Kisten und Kartons (Gebinde), die nicht ausgeformte Butter enthalten, ist die Handelsklasse bei

Deutscher Markenbutter	in roter
Deutscher Molkereibutter	in blauer
Deutscher Landbutter	in schwarzer

Farbe anzubringen.

Das für Deutsche Markenbutter vorgeschriebene Gütezeichen (§ 10) ist in unmittelbarem Zusammenhang mit der Handelsklasse „Deutsche Markenbutter" anzubringen. Die Angaben „Amtliche Kontrolle des Landes ... Überwachungsstelle ..." sind in roter Farbe, die Umrandung und der stilisierte Adler des Gütezeichens in blauer Farbe auszuführen.

2. Ausgeformte Butter

a) Ausgeformte Deutsche Markenbutter, die in Einschlagmittel verpackt ist, ist auf der Oberseite nach dem Muster 1 jeweils entsprechend der Größe des Butterstückes zu kennzeichnen. Auf der Oberseite sind die Handelsklasse, das Gütezeichen und die Angaben „Amtliche Kontrolle des Landes ... Überwachungsstelle ..." anzubringen. Die Handelsklassenbezeichnung und die Angaben „Amtliche Kontrolle des Landes ... Überwachungsstelle ..." sind in roter Farbe, die Umrandung und der stilisierte Adler des Gütezeichens in blauer Farbe auszuführen.

Muster 1 (Oberseite):

b) Daten (z. B. das Datum des Ausformtages) und gegebenenfalls ein Hinweis gemäß Buchstabe d dürfen auf der Oberseite angebracht sein.

c) andere als die unter Buchstaben a und b angeführten Angaben dürfen nicht auf der Oberseite angebracht sein.

d) Werden außer dem Datum des Ausformtages andere Daten angebracht, so ist jedes Datum mit einem Hinweis auf seine Bedeutung zu versehen und an der gleichen Stelle wie das Ausformdatum anzubringen.

e) Ausgeformte Deutsche Molkereibutter, die in Einschlagmittel verpackt ist, ist auf der Oberseite nach dem Muster 2 jeweils entsprechend der Größe des Butterstückes mit der Handelsklassenbezeichnung „Deutsche Molkereibutter" zu kennzeichnen. Die Handelsklassenbezeichnung ist in blauer Farbe anzubringen.
Die Vorschriften der Buchstaben b bis d gelten auch für Deutsche Molkereibutter.

Muster 2 (Oberseite):

f) Ausgeformte Deutsche Landbutter, die in Einschlagmittel verpackt ist, ist auf der Oberseite nach dem Muster 2 mit der Maßgabe zu kennzeichnen, daß die Handelsklassenbezeichnung in schwarzer

Farbe anzubringen ist. Die Vorschriften der Buchstaben b bis d gelten auch für Deutsche Landbutter.

g) Wird bei Deutscher Landbutter nicht das Ausformdatum, sondern werden nur andere Daten angegeben, so ist auch in diesem Fall jedes Datum mit einem Hinweis auf seine Bedeutung zu versehen.

3. Nicht ausgeformte und ausgeformte Butter in Dauerverpackungen

Bei nicht ausgeformter und ausgeformter Butter, die zum Transport in Dauerverpackungen verpackt ist, genügt die Anbringung der vorgeschriebenen Kennzeichnung auf einem Anhänger.

Abschnitt B. Ausländische Butter

1. Nicht ausgeformte Butter

a) Auf der Außenseite der Gebinde, die ausländische nicht ausgeformte Butter enthalten, ist die Qualitätsbezeichnung bei

Markenbutter	in roter
Molkereibutter	in blauer
Landbutter	in schwarzer

Farbe anzubringen.

b) Ein Hinweis auf die Herkunft der Butter muß in der gleichen Farbe wie die Qualitätsbezeichnung angebracht sein.

2. Ausgeformte Butter

a) Ausländische ausgeformte Butter, die in Einschlagmittel verpackt ist, ist auf der Oberseite nach dem Muster 2 jeweils entsprechend der Größe des Butterstückes mit folgenden Abweichungen zu kennzeichnen:

An Stelle der Handelsklassenbezeichnung ist die nach § 19 Abs. 2 zulässige Qualitätsbezeichnung anzugeben. Die Qualitätsbezeichnung darf mit einem Hinweis auf die Herkunft der Butter versehen sein; dieser Hinweis darf auf der Oberseite angebracht sein. Die Schriftart braucht nicht dem Muster 2 zu entsprechen. Für die Farbgebung der Qualitätsbezeichnung und des Hinweises auf die Herkunft gilt die Vorschrift der Nummer 1.

b) Die Vorschriften des Abschnittes A Nr. 2 Buchstaben b bis d gelten auch, unbeschadet des § 19 Abs. 5 Satz 2 für ausländische ausgeformte Butter; für ausländische ausgeformte Landbutter gilt außerdem die Vorschrift des Abschnittes A Nr. 2 Buchstabe g.

3. Für nicht ausgeformte und ausgeformte Butter, die zum Transport in Dauerverpackungen verpackt ist, genügt die Anbringung der vorgeschriebenen Kennzeichnungen auf einem Anhänger.

6 Käseverordnung

Vom 24. Juni 1965 (BAnz. Nr. 118)
Geändert durch die Verordnung zur Änderung der Käseverordnung vom 7. September 1966 (BAnz. Nr. 182)

Erster Abschnitt. Allgemeine Bestimmungen

§ 1 Begriffsbestimmungen (1) Käse ist das frische oder in verschiedenen Graden der Reife befindliche Erzeugnis, das aus dickgelegter Käsereimilch hergestellt ist.

(2) Schmelzkäse ist das Erzeugnis, das aus Käse durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme, auch unter Verwendung von Schmelzsalzen, hergestellt ist.

(3) Käsezubereitung ist das Erzeugnis, das aus Käse unter Zusatz anderer Milcherzeugnisse, ausgenommen Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen, oder anderer Lebensmittel (beigegebene Lebensmittel) ohne Schmelzen hergestellt ist.

(4) Schmelzkäsezubereitung ist das Erzeugnis, das aus Käse, aus Schmelzkäse oder aus Käse und Schmelzkäse unter Zusatz anderer Milcherzeugnisse oder beigegebener Lebensmittel durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme, auch unter Verwendung von Schmelzsalzen oder in § 3 Abs. 2 Satz 2 bezeichneten Stoffen, hergestellt ist.

(5) Molkenkäse ist das Erzeugnis, das aus Molke durch Entzug von Wasser, auch unter Zusatz von Sahne (Rahm), Butter, Butterschmalz, Ziegenmilch, Schafmilch oder Büffelmilch, hergestellt ist.

(6) Käsereimilch im Sinne dieser Verordnung sind zur Herstellung von Käse bestimmte Kuhmilch, Schafmilch, Ziegenmilch, Büffelmilch, Buttermilch und Molke sowie aus diesen Erzeugnissen gewonnene Sahne (Rahm), Magermilch, Buttermilch und Molke; die Erzeugnisse dürfen eingedampft und miteinander vermischt sein.

(7) Beigegebene Lebensmittel im Sinne dieser Verordnung sind Lebensmittel, die bei der Herstellung von Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen zur Erzielung einer besonderen Geschmacksrichtung oder eines besonderen Nährwertes zugesetzt worden sind, ausgenommen die in § 3 Abs. 2 bezeichneten Stoffe sowie Milch und Milcherzeugnisse.

§ 2 Sachlicher Geltungsbereich (1) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nur für das gewerbsmäßige Herstellen und Inverkehrbringen.

(2) Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung ist das Anbieten, zum Verkauf Vorrätighalten, Feilhalten, Verkaufen und jedes sonstige Überlassen an andere.

(3) Dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung steht es gleich, wenn Käse, Schmelzkäse, Käsezubereitungen, Schmelzkäsezubereitungen oder Molkenkäse für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnliche Einrichtungen oder in Einrich-

tungen zur Gemeinschaftsverpflegung hergestellt oder abgegeben werden.

§ 3 Anforderungen an die Herstellung (1) Bei der Herstellung von Käse dürfen außer den in § 1 Abs. 1 genannten Erzeugnissen und vorbehaltlich des § 19 nur verwendet werden:

1. Lab, Pilz-, Hefe- und Bakterienkulturen und Milchsäure, ferner Milchpulver oder Magermilchpulver bis zu 50 Gramm auf einen Liter Käsereimilch,
2. Speisesalz, Gewürze, Gewürzauszüge, Gewürzzubereitungen, Trinkwasser, Wasserdampf aus Trinkwasser, Lactoflavin und Carotin, letzteres auch mit der zu seiner Lösung oder Emulgierung erforderlichen Menge Speiseöl unter Mitverwendung von Gelatine, Stärke und Ascorbinsäureester (Anlage 3 Nr. 2 Buchstabe d) in Mengen von insgesamt bis zu 40 Milligramm je Kilogramm Käse,
3. bei Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse mit geschlossener Rinde oder Haut außerdem Speiseöl zum Behandeln der Oberfläche und
4. bei Frischkäse außerdem Sahne (Rahm) zum Einstellen des Fettgehaltes.

(2) Bei der Herstellung von Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen dürfen außer den in § 1 Abs. 2 bis 4 genannten Erzeugnissen und vorbehaltlich des § 19 nur die in Absatz 1 Nr. 2 genannten Stoffe verwendet werden. Bei der Herstellung von Schmelzkäsezubereitungen dürfen aufgeschlossenes Milcheiweiß, Obstpektine, Pektinsäure, Alginsäure sowie deren Natrium- und Kalziumverbindungen, Carrageen-Schleim, Agar-Agar, Traganth, Gummi-Arabicum und Johannisbrotkernmehl verwendet werden, wenn neben diesen Stoffen keine Schmelzsalze verwendet werden.

(3) Bei der Herstellung von Käsezubereitungen muß der Gewichtsanteil des Käses an den insgesamt zur Herstellung verwendeten Stoffen mindestens 50 vom Hundert betragen. Bei der Herstellung von Schmelzkäsezubereitungen muß der Gewichtsanteil des Käses, des Schmelzkäses oder des Käses und Schmelzkäses an den insgesamt zur Herstellung verwendeten Stoffen mindestens 50 vom Hundert betragen.

(4) Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen dürfen

1. an beigegebenen Lebensmitteln nicht mehr als 15 vom Hundert des Gesamtgewichtes des Fertigerzeugnisses enthalten,
2. mit Ausnahme von Butter und Butterschmalz keine Speisefette und Speiseöle, Ölsaaten, Ölfrüchte, pflanzliche und tierische Fette und Öle zugesetzt sein,
3. keine Lebensmittel beigegeben sein, die ohne Zubereitung oder Verarbeitung zum Verzehr nicht geeignet sind.

(4a) Käsezubereitungen aus Speisequark, die unter Verwendung von Früchten oder Fruchterzeugnissen oder Früchten und Fruchterzeugnissen hergestellt werden, dürfen abweichend von Absatz 4 Nr. 1 höch-

stens bis zu 25 vom Hundert des Gesamtgewichtes des Fertigerzeugnisses an diesen Lebensmitteln enthalten.

(5) Bei der Herstellung von Molkenkäse dürfen außer den in § 1 Abs. 5 bezeichneten Erzeugnissen nur die in Absatz 1 Nr. 2 genannten Stoffe verwendet werden.

(6) Zur Herstellung von Frischkäse (§ 5) darf nur Käsereimilch verwendet werden, die einem anerkannten Pasteurisierungsverfahren unterworfen worden ist, soweit nicht die zu ihrer Herstellung verwendeten Erzeugnisse nach § 1 Abs. 6 bei ihrer Herstellung bereits einem anerkannten Pasteurisierungsverfahren unterworfen worden sind.

§ 4 Fettgehaltstufen Käse, Schmelzkäse, Käsezubereitungen, Schmelzkäsezubereitungen und Molkenkäse dürfen nach ihrem Fettgehalt in der Trockenmasse nur in den folgenden Fettgehaltstufen in den Verkehr gebracht werden:

Fettgehaltstufe	Fettgehalt in der Trockenmasse
Doppelrahmstufe	höchstens 85%
	mindestens 60%
Rahmstufe	mindestens 50%
Vollfettstufe	mindestens 45%
Fettstufe	mindestens 40%
Dreiviertelfettstufe	mindestens 30%
Halbfettstufe	mindestens 20%
Viertelfettstufe	mindestens 10%
Magerstufe	weniger als 10%

Zweiter Abschnitt. Käse

§ 5 Käsegruppen (1) Käse wird nach dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse in folgende Käsegruppen eingeteilt:

Käsegruppe	Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse
Hartkäse	55% oder weniger
Schnittkäse	mehr als 55% bis 62%
Halbfester Schnittkäse	mehr als 62% bis 68%
Sauermilchkäse	mehr als 60% bis 73%
Weichkäse	mehr als 68% bis 73%
Frischkäse mit Ausnahme von Schichtkäse in der	
a) Magerstufe und Viertelfettstufe	mehr als 73% bis 82%
b) Halbfettstufe, Dreiviertelfettstufe und Fettstufe	mehr als 73% bis 84%
c) Vollfettstufe, Rahmstufe und Doppelrahmstufe	mehr als 73% bis 86%

(2) Standardsorten mit Ausnahme von Speisequark und der Standardsorten bei Sauermilchkäse werden abweichend von Absatz 1 nach dem Mindestgehalt an Trockenmasse in Käsegruppen nach Anlage 1 eingeteilt.

§ 6 Standardsorten (1) Käse darf unter der Bezeichnung einer Standardsorte der Anlage 1 nur in den Verkehr gebracht werden, wenn er den Vorschriften der Anlage 1 über die Herstellung und Beschaffenheit der Standardsorte und in seinen sonstigen Eigenschaften dem Sortentyp der Standardsorte entspricht.

(2) Anstelle der Bezeichnung nach Anlage 1 dürfen verwendet werden

1. für Camembert die Bezeichnung „Rahmcamembert" und für Brie die Bezeichnung „Rahmbrie", wenn diese Standardsorten mindestens 50% Fett in der Trockenmasse enthalten,
2. für Schichtkäse die Bezeichnung „Sahneschichtkäse" und für Speisequark die Bezeichnung „Speisequark mit Sahne" oder „Speisequark mit Rahm", wenn diese Standardsorten mindestens 40% Fett in der Trokkenmasse enthalten.

(3) Andere Käse als Standardsorten dürfen nicht mit einer Angabe in Verkehr gebracht werden, die auf eine Standardsorte hinweist. Frischkäse mit weniger als 40% Fett in der Trockenmasse darf nicht mit einem Hinweis auf Sahne oder Rahm in Verkehr gebracht werden[1].

§ 7 Kennzeichnung (1) Käse darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn er nach den Vorschriften dieser Verordnung gekennzeichnet ist. Zur Kennzeichnung verpflichtet sind der Hersteller, der Fertiglagerer, der Einführer und derjenige, der Käse ganz oder geteilt neu verpackt und in den Verkehr bringt. Fertiglagerer ist, wer nicht im eigenen Betrieb hergestellten Käse durch Behandlung einem bestimmten Reifegrad zuführt.

(2) Die Kennzeichnung ist in deutscher Sprache deutlich sichtbar in haltbarer Weise und in leicht lesbarer Schrift anzubringen:

1. bei Käse, der nicht verpackt oder nicht mit einem Überzugstoff versehen ist, auf der Oberfläche,
2. bei Käse in Verpackungen, ausgenommen Transportverpackungen, und bei Käse, der mit einem Überzugsstoff versehen ist, auf der Verpackung oder dem Überzugsstoff,
3. bei Verpackungen mit mehreren Stücken, die einzeln zum Verkauf bestimmt sind, außerdem auf der Umhüllung der einzelnen Stücke.

(3) Absatz 1 Satz 1 gilt nicht für Hersteller, soweit sie Käse an Fertiglagerer, und nicht für Hersteller und Fertiglagerer, soweit sie Käse an Hersteller von Schmelzkäse, Käsezubereitungen oder Schmelzkäsezubereitungen zur Herstellung dieser Erzeugnisse liefern.

§ 8 Art der Kennzeichnung (1) Die Kennzeichnung muß bei Käse enthalten

1. die Käsegruppe (§ 5) oder bei Standardsorten die Bezeichnung nach Anlage 1 oder nach § 6 Abs. 2,

---

1 § 6 Abs. 3 S. 2 tritt in Kraft am 1. 7. 1967.

2. die Bezeichnung der Fettgehaltstufe (§ 4) oder statt dessen des Fettgehalts in der Trockenmasse mit der Angabe „... % Fett i. Tr.", außer bei Sauermilchkäse (Anlage 1 Abschnitt B),
3. den Namen oder die Firma und den Ort der Hauptniederlassung des zur Kennzeichnung Verpflichteten (§ 7 Abs. 1 Satz 2) mit Ausnahme des Einführers, der jedoch anstelle eines der anderen Kennzeichnungspflichtigen angegeben werden kann,
4. die Kontrollnummer (§ 22) eines Kennzeichnungspflichtigen, wenn ein anderer, der den Käse in Verkehr bringt, mit seinem Namen oder der Firma und dem Ort seiner Hauptniederlassung in der Kennzeichnung angegeben ist,
5. die Angabe des Herstellungslandes; bei inländischem Käse kann statt dessen das engere Erzeugungsgebiet angegeben werden,
6. bei Verkaufseinheiten bis zu 500 Gramm das Nettogewicht zur Zeit der Abgabe des Käses durch den zur Kennzeichnung Verpflichteten und
7. bei Verwendung von Schafmilch, Ziegenmilch oder Büffelmilch einen Hinweis hierauf.

(2) Bei Käse, der in Verpackungen mit mehreren einzelnen Stücken in Verkehr gebracht wird, sind die Angaben nach Absatz 1 auf der Verpakkung (§ 7 Abs. 2 Nr. 3) anzubringen; auf den einzelnen Stücken genügen als Kennzeichnung die Angaben nach Absatz 1 Nr. 1 und 2 sowie bei Stücken ab 70 Gramm noch zusätzlich die Angaben nach Nummer 6.

(3) Abweichend von § 4e des Lebensmittelgesetzes darf Käse, der nicht erhitzt worden ist, als „Naturkäse" bezeichnet werden.

§ 9 Käse im Anschnitt Wer Käse im Einzelhandel im Anschnitt oder unverpackt in Verkehr bringt, hat die Angaben nach § 8 Abs. 1 Nr. 1 und 2 auf einem Schild auf oder neben dem Käse anzubringen.

§ 10 Kennzeichnung bei Molkenkäse (1) Die Kennzeichnung bei Molkenkäse muß enthalten

1. die Bezeichnung „Molkenkäse" und
2. die Angaben nach § 8 Abs. 1 Nr. 2 bis 6.

(2) Die Vorschriften der §§ 7, 8 Abs. 2 und des § 9 gelten für die Kennzeichnung von Molkenkäse entsprechend.

§ 11 Güteklasse Markenkäse, Güteprüfungen für inländische Käse (1) Inländischer Käse kann unter der Gütebezeichnung „Markenkäse" in Verkehr gebracht werden.

(2) Die Bezeichnung „Markenkäse" darf nur auf Grund einer Genehmigung verwendet werden. Die Genehmigung wird für Betriebe, die Käse herstellen oder fertiglagern, auf Antrag von der nach Landesrecht zuständigen Behörde (Überwachungsstelle) erteilt, wenn der verantwortliche technische Leiter sowie die bauliche und technische Einrichtung des Betriebes die Gewähr dafür bieten, daß der hergestellte oder fertiggelagerte Käse der Güteklasse Markenkäse entsprechen wird. Bei Betrieben, die Käse herstellen oder fertiglagern, muß ferner Käse der Sorte, für die die Genehmigung beantragt ist, in mindestens zwei aufeinanderfolgenden Prüfungen den Anforderungen an Markenkäse entsprochen haben.

(3) Fertiglagerer dürfen Käse unter der Bezeichnung „Markenkäse" nur in Verkehr bringen, wenn er in einem Betrieb hergestellt ist, für den die Genehmigung zur Verwendung der Bezeichnung „Markenkäse" erteilt ist.

(4) Die Genehmigung ist zurückzunehmen, wenn

1. Tatsachen die Annahme rechtfertigen, daß die Voraussetzungen des Absatzes 2 nicht vorliegen,
2. die Proben bei drei aufeinanderfolgenden Prüfungen den Anforderungen für Markenkäse nicht entsprochen haben,
3. die Proben trotz Herstellung des Käses zu zwei aufeinanderfolgenden Prüfungen nicht eingesandt, abgegeben oder bereitgestellt worden sind oder
4. der Käse, für den die Genehmigung erteilt worden ist, länger als ein Jahr nicht hergestellt worden ist.

(5) Bei Betrieben – ausgenommen Emmentalerkäsereien –, die Käse unter der Bezeichnung „Markenkäse" herstellen oder fertiglagern, sind Proben der Käsesorten abzurufen oder zu entnehmen und auf ihre Güte zu prüfen.

(6) Bei Betrieben, die Emmentaler unter der Bezeichnung „Markenkäse" herstellen oder fertiglagern, ist jeder Käselaib durch Beauftragte der Überwachungsstelle auf seine Güte zu prüfen.

(7) Die Betriebe haben zu den Prüfungen auf Anforderung und nach näherer Bestimmung der Überwachungsstelle Proben der Käsesorten, für die die Bezeichnung „Markenkäse" geführt werden soll, auf ihre Kosten einzusenden, abzugeben oder bereitzustellen. Sie haben ferner die Entnahme von Proben zu dulden.

(8) Für die Durchführung der Güteprüfungen gelten die Bestimmungen der Anlage 4.

(9) Käse darf unter der Bezeichnung „Markenkäse" nur in Verkehr gebracht werden, wenn er

1. mindestens 40% Fett in der Trockenmasse aufweist,

1a. der angegebenen Fettgehaltsstufe entspricht oder mindestens den angegebenen Fettgehalt in der Trockenmasse aufweist und

2. bei der Beurteilung nach Anlage 4 als Markenkäse insgesamt mindestens 17 Wertmale erreicht, davon
   a) bei Emmentaler
      mindestens je 3 Wertmale für Äußeres, Lochung und Teig sowie mindestens 7 Wertmale für Geruch und Geschmack,
   b) bei den anderen Käsesorten, ausgenommen den zur Käsegruppe Frischkäse gehörenden, mindestens 3 Wertmale für Äußeres und 7 Wertmale für Inneres sowie 7 Wertmale für Geruch und Geschmack,
   c) bei den zur Käsegruppe Frischkäse gehörenden Käsesorten mindestens je 2 Wertmale für Geruch und Aussehen, 9 Wertmale für Geschmack und 4 Wertmale für Gefüge.

(10) Für Markenkäse wird das nebenstehend abgebildete Gütezeichen eingeführt. Das Gütezeichen besteht aus einem stilisierten Adler mit ovaler Umrandung. Die Umrandung enthält die Inschrift „Deutsche Landwirtschaftliche Markenware". Darunter oder daneben stehen die Worte „Amtliche Kontrolle des Landes . . . Überwachungsstelle . . ."

(11) Käse, der unter der Bezeichnung „Markenkäse" in Verkehr gebracht wird, muß mit dem Gütezeichen gekennzeichnet sein.

Dritter Abschnitt. Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen

§ 12 Trockenmasse Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen dürfen unbeschadet der sonstigen Anforderungen nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie den in Anlage 2 für die einzelnen Fettgehaltsstufen festgelegten Gehalt an Trockenmasse aufweisen.

§ 13 Kochkäse Anstelle der Bezeichnung „Schmelzkäsezubereitung" darf die Bezeichnung „Kochkäse" verwandt werden, wenn zur Herstellung nur Sauermilchquark oder Labquark, an anderen Milcherzeugnissen nur Sahne (Rahm), Butter oder Butterschmalz und kein Schmelzkäse verwendet worden sind.

§ 14 Kennzeichnung (1) Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie nach den Vorschriften dieser Verordnung gekennzeichnet sind. Zur Kennzeichnung verpflichtet sind der Hersteller, der Einführer und derjenige, der die in Satz 1 genannten Erzeugnisse ganz oder geteilt neu verpackt und in Verkehr bringt.

(2) Die Vorschrift des § 7 Abs. 2 gilt für die Kennzeichnung von Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen entsprechend.

(3) Die Kennzeichnung darf einen Hinweis auf eine Standardsorte oder auf einen anderen Käse nur enthalten

1. bei Schmelzkäse, wenn der Anteil der Standardsorte oder des anderen Käses an dem Gewicht des insgesamt zur Herstellung verwendeten Käses mindestens 75 vom Hundert beträgt,
2. bei Käsezubereitungen, wenn bei der Herstellung als Käse nur die angegebene Standardsorte oder der angegebene andere Käse verwendet worden ist,
3. bei Schmelzkäsezubereitungen, wenn bei der Herstellung als Käse nur die angegebene Standardsorte oder der angegebene andere Käse oder deren Schmelzprodukt verwendet worden ist.

(4) Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen,

die in der Kennzeichnung einen Hinweis auf eine Standardsorte enthalten, müssen den Fettgehalt in der Trockenmasse aufweisen, der für die angegebene Standardsorte festgelegt ist. Enthält die Kennzeichnung bei Schmelzkäse einen Hinweis auf eine Standardsorte, für die ein Fettgehalt in der Trockenmasse von 45% oder mehr festgelegt ist, so darf der Fettgehalt in der Trockenmasse des Schmelzkäses um bis zu 2,5% niedriger sein als bei der angegebenen Standardsorte.

(5) Die Schriftgröße der Bezeichnung der Fettgehaltstufe und eines Hinweises auf eine Standardsorte oder auf einen anderen Käse darf nicht größer sein als die Schriftgröße der Bezeichnung Schmelzkäse, Käsezubereitung oder Schmelzkäsezubereitung.[1]

§ 15 Kennzeichnung bei Schmelzkäse (1) Die Kennzeichnung muß bei Schmelzkäse enthalten:

1. die Bezeichnung „Schmelzkäse",[2]
2. die Bezeichnung der Fettgehaltstufe oder statt dessen des Fettgehalts in der Trockenmasse mit der Angabe „. . .% Fett i. Tr.",
3. den Namen oder die Firma und den Ort der Hauptniederlassung des zur Kennzeichnung Verpflichteten (§ 14 Abs. 1 Satz 2) mit Ausnahme des Einführers, der jedoch anstelle eines anderen Kennzeichnungspflichtigen angegeben werden kann,

(2) Bei Schmelzkäse, der in Verpackung mit mehreren einzelnen Stükken in Verkehr gebracht wird, sind die Angaben nach Absatz 1 auf der Verpackung (§ 7 Abs. 2 Nr. 3) anzubringen; auf den einzelnen Stücken genügen als Kennzeichnung die Angaben nach Absatz 1 Nr. 1 und 2 sowie bei Stücken ab 70 Gramm zusätzlich die Angabe nach [§ 8][3] Absatz 1 Nr. 6.

4. die Kontrollnummer (§ 22) des Herstellers oder desjenigen, der den Schmelzkäse ganz oder geteilt neu verpackt und in Verkehr bringt, wenn ein anderer, der den Schmelzkäse in Verkehr bringt, mit seinem Namen oder der Firma und dem Ort der Hauptniederlassung in der Kennzeichnung angegeben ist,
5. die Angabe des Herstellungslandes; bei inländischem Schmelzkäse kann statt dessen das engere Erzeugungsgebiet angegeben werden,
6. bei Verkaufseinheiten bis zu 500 Gramm das Nettogewicht zur Zeit der Abgabe des Schmelzkäses durch den zur Kennzeichnung Verpflichteten.

---

1 § 14 Abs. 5 tritt am 1. 7. 1967 in folgender Fassung in Kraft: „Die Schrift der Bezeichnung der Fettgehaltstufe und eines Hinweises auf eine Standardsorte oder auf einen anderen Käse darf nicht größer sein und nicht stärker hervortreten als die Schrift der Bezeichnung Schmelzkäse, Käsezubereitung oder Schmelzkäsezubereitung."

2 § 15 Abs. 1 Nr. 1 tritt am 1. 7. 1967 in folgender Fassung in Kraft: „Die Bezeichnung ‚Schmelzkäse', bei streichfähigem Schmelzkäse nach Anlage 2 auch einen Hinweis auf die Streichfähigkeit".

3 In dem im Bundesanzeiger veröffentlichten Text fehlt „§ 8". Seine Einfügung ist jedoch erforderlich.

§ 16 Kennzeichnung bei Käsezubereitungen (1) Die Kennzeichnung muß bei Käsezubereitungen enthalten:
1. die Bezeichnung „Käsezubereitung",
2. die Angaben nach § 15 Abs. 1 Nr. 2 bis 6,
3. die Angabe der Art der beigegebenen Lebensmittel und ihres Gesamtanteils in vom Hundert des Gewichtes des Fertigerzeugnisses.

§ 15 Abs. 2 gilt entsprechend.

(2) Abweichend von Absatz 1 Nr. 1 darf die Kennzeichnung bei Käsezubereitungen die Bezeichnung „Speisequarkzubereitung" enthalten, wenn als Käse nur Speisequark verwendet worden ist.

§ 17 Kennzeichnung bei Schmelzkäsezubereitungen Die Kennzeichnung muß bei Schmelzkäsezubereitungen enthalten:
1. die Bezeichnung „Schmelzkäsezubereitung" oder eine Bezeichnung nach § 13,
2. die Angaben nach § 15 Abs. 1 Nr. 2 bis 6 und
3. die Angaben nach § 16 Abs. 1 Satz 1 Nr. 3.

§ 15 Abs. 2 gilt entsprechend.

§ 18 Verkauf im Anschnitt Wer Schmelzkäse, Käsezubereitungen oder Schmelzkäsezubereitungen im Einzelhandel im Anschnitt oder unverpackt in Verkehr bringt, hat
a) bei Schmelzkäse die Angaben nach § 15 Abs. 1 Nr. 1 und 2,
b) bei Käsezubereitungen die Angaben nach § 16 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 und § 15 Abs. 1 Nr. 2 und
c) bei Schmelzkäsezubereitungen die Angaben nach § 17 Satz 1 Nr. 1 und § 15 Abs. 1 Nr. 2

auf einem Schild auf oder neben dem Erzeugnis anzubringen.

§ 18a [Gemeinsame Verpackung] Werden Käse, Schmelzkäse, Käsezubereitungen, Schmelzkäsezubereitungen oder Molkenkäse in einer gemeinsamen Verpackung in den Verkehr gebracht, so muß auf der Verpackung der Inhalt unter Beachtung der für die einzelnen Inhaltsteile geltenden Vorschriften gekennzeichnet sein.

§ 14 Abs. 5 gilt entsprechend.

Vierter Abschnitt. Fremde Stoffe

§ 19 Zulassung fremder Stoffe und Überzugsstoffe (1) Bei der Herstellung von Käse, Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen dürfen nur die nach Anlage 3 und der Farbstoff-Verordnung zugelassenen fremden Stoffe zugesetzt werden. Die in der Anlage 3 aufgeführten fremden Stoffe müssen den dort festgesetzten Reinheitsanforderungen entsprechen; die dort angegebenen Höchstmengen dürfen nicht überschritten werden. Abweichend von Satz 1 dürfen zur Herstellung von Käsezubereitungen und von Schmelzkäsezubereitungen beigegebene Lebensmittel, denen fremde Stoffe zugesetzt sind, verwendet

werden, wenn bei der Herstellung dieser Lebensmittel die Vorschriften über den Zusatz fremder Stoffe beachtet worden sind.

(2) Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen, bei deren Herstellung die in Anlage 3 Nr. 3 Buchstaben a bis d und Nr. 4 Buchstabe a angegebenen Stoffe verwendet worden sind, müssen durch die Angabe „Mit Schmelzsalz" kenntlich gemacht werden. Bei Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen, bei denen die Stoffe außer als Schmelzsalz zugleich für einen anderen Zweck verwendet worden sind und auch insoweit kenntlich gemacht werden müssen, ist diese Kenntlichmachung mit dem Zusatz „zugleich als Schmelzsalz" zu versehen. Hartkäse und Schnittkäse, die unter Verwendung der nach Anlage 3 Nr. 5 Buchstabe d zugelassenen Kunststoffdispersionen beschichtet worden sind, müssen durch die Angabe „Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet" kenntlich gemacht werden.[1]

(3) Abweichend von § 5a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den in der Anlage 3 Nr. 1, 2, 3 Buchstabe e und Nr. 4 Buchstabe b genannten fremden Stoffen und den Gehalt an fremden Stoffen in beigegebenen Lebensmitteln kenntlich zu machen.

§ 20 Kenntlichmachung fremder Stoffe (1) Die Kenntlichmachung nach § 19 Abs. 2 ist in deutscher Sprache deutlich sichtbar in haltbarer Weise und in leicht lesbarer Schrift nach Maßgabe des § 14 Abs. 2 anzubringen; die Kenntlichmachung nach § 19 Abs. 2 Satz 1 und 2 ist in Verbindung mit der Bezeichnung Schmelzkäse oder Schmelzkäsezubereitung anzubringen.

(2) In Verbindung mit der Kenntlichmachung nach Absatz 1 dürfen unbeschadet des § 4e Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes die Angaben „handelsüblich", „unschädlich" oder ähnliche Angaben nicht gebraucht werden.

(3) Bei Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen, die als solche oder in Speisen zum Verzehr in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden, ist die Kenntlichmachung auf den Speisekarten oder, soweit Speisekarten nicht ausgelegt sind, auf den Preisverzeichnissen vorzunehmen.

(4) Wer Schmelzkäse oder Schmelzkäsezubereitungen im Einzelhandel im Anschnitt oder unverpackt in Verkehr bringt, hat die Kenntlichmachung nach Abs. 1 auf dem nach § 18 vorgeschriebenen Schild anzubringen.

§ 21 Abgabe von Schmelzsalzen (1) Die in den Nummern 3 und 4 der Anlage 3 aufgeführten fremden Stoffe, unvermischt oder in Vermischung untereinander, dürfen, sofern sie zum Schmelzen von Käse bestimmt sind, gewerbsmäßig nur in Packungen oder Behältnissen abgegeben werden.

(2) Auf den Packungen oder Behältnissen müssen in deutscher Sprache deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift angegeben sein:

---

1 In § 19 tritt Satz 3 des Absatzes 2 am 1. 7. 1967 in Kraft.

1. der fremde Stoff mit der vollständigen chemischen Bezeichnung nach Maßgabe der Nummern 3 und 4 der Anlage 3 und, sofern diese Stoffe untereinander vermischt sind, außerdem die in dieser Vermischung enthaltene Menge der einzelnen Stoffe,
2. der Verwendungszweck durch die Angabe „Schmelzsalz zur Herstellung von Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen",
3. der Name oder die Firma des Herstellers oder desjenigen, der die Stoffe oder ihre Vermischungen in Verkehr bringt, sowie der Ort der gewerblichen Hauptniederlassung des Herstellers; wenn dieser Ort nicht im Geltungsbereich dieser Verordnung liegt, die Stoffe oder ihre Vermischungen jedoch im Geltungsbereich dieser Verordnung hergestellt sind, außerdem der Ort der Herstellung.

Fünfter Abschnitt. Ergänzende Vorschriften

§ 22 Kontrollnummern (1) Die nach Landesrecht zuständige Behörde teilt den zur Kennzeichnung von Käse, Schmelzkäse, Käsezubereitungen, Schmelzkäsezubereitungen oder von Molkenkäse Verpflichteten auf Antrag Kontrollnummern zu.

(2) Die Kontrollnummer besteht aus der Betriebsnummer und einer vorangestellten Kurzbezeichnung. Als Kurzbezeichnung werden festgesetzt für

Baden-Württemberg	BW
Bayern	B
Berlin	Bln
Bremen	HB
Hamburg	HH
Hessen	HE
Niedersachsen	
für die Regierungsbezirke Hannover, Hildesheim, Lüneburg und Stade und für den Verwaltungsbezirk Braunschweig	N I
für die Regierungsbezirke Aurich und Osnabrück und für den Verwaltungsbezirk Oldenburg	N II
Nordrhein-Westfalen	
für die Regierungsbezirke Aachen, Düsseldorf, Köln	NW I
für die Regierungsbezirke Arnsberg, Detmold, Münster	NW II
Rheinland-Pfalz	RP
Saarland	S
Schleswig-Holstein	SH

§ 23 Befugnis der Länder Die Länder bleiben befugt, Vorschriften zu erlassen

1. über die Gewinnung von Milch, die für die Herstellung von Käse der Standardsorte Emmentaler verwendet werden soll,
2. über die Anbringung von Zeichen zur amtlichen Kontrolle des Zeitpunktes der Herstellung von Käse inländischer Standardsorten und
3. über Qualitätsprüfungen von Käse, soweit für diese nicht Prüfungen nach § 11 vorgesehen sind.

§ 24 Anwendungsbereich (1) Diese Verordnung gilt, soweit nichts anderes bestimmt ist, auch für Käse, Schmelzkäse, Käsezubereitungen, Schmelzkäsezubereitungen und Molkenkäse, die in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht werden.

(2) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nicht für Käse, Schmelzkäse, Käsezubereitungen, Schmelzkäsezubereitungen und Molkenkäse, die zur Lieferung in Gebiete außerhalb des Geltungsbereichs dieser Verordnung bestimmt sind. Zu diesem Zweck bestimmte Käse, Schmelzkäse, Käsezubereitungen, Schmelzkäsezubereitungen und Molkenkäse müssen, wenn sie nicht den Vorschriften dieser Verordnung entsprechen, von den für das Inland bestimmten Erzeugnissen getrennt gehalten und kenntlich gemacht werden, auch wenn die Voraussetzungen des § 5b Abs. 2 Satz 1 des Lebensmittelgesetzes nicht gegeben sind.

(3) Im Rahmen des Saarvertrages vom 27. Oktober 1956 (Bundesgesetzbl. II S. 1587) eingeführte Käse, Schmelzkäse, Käsezubereitungen, Schmelzkäsezubereitungen und Molkenkäse dürfen abweichend von den Kennzeichnungsvorschriften dieser Verordnung in französischer Originalpackung mit französischer Originalkennzeichnung und mit den in Frankreich zulässigen Gewichten bis zum 31. Dezember 1969 im Saarland in Verkehr gebracht werden.

Sechster Abschnitt. Straf- und Schlußvorschriften

§ 25 Strafvorschriften (1) Nach § 44 Abs. 1 Nr. 3 des Milchgesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich

1. ein Erzeugnis, das nicht der für die gewählte Bezeichnung nach § 1 Abs. 1 bis 5 geltenden Begriffsbestimmung entspricht, unter der Bezeichnung „Käse", „Schmelzkäse", „Käsezubereitung", „Schmelzkäsezubereitung" oder „Molkenkäse",
2. Käse, der einen für die angegebene Käsegruppe zu hohen Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (§ 5) aufweist,
3. Käse, der nicht den Anforderungen nach § 6 Abs. 1 entspricht, unter der Bezeichnung einer Standardsorte der Anlage 1,
4. Camembert, der nicht den Anforderungen nach § 6 Abs. 2 Nr. 1 entspricht, unter der Bezeichnung „Rahmcamembert",
5. Brie, der nicht den Anforderungen nach § 6 Abs. 2 Nr. 1 entspricht, unter der Bezeichnung „Rahmbrie",

6. Schichtkäse, der nicht den Anforderungen nach § 6 Abs. 2 Nr. 2 entspricht, unter der Bezeichnung „Sahneschichtkäse",
7. Speisequark, der nicht den Anforderungen nach § 6 Abs. 2 Nr. 2 entspricht, unter der Bezeichnung „Speisequark mit Sahne" oder „Speisequark im Rahm",
8. entgegen § 11 Abs. 2 Satz 1 oder Abs. 3 Käse ohne die erforderliche Genehmigung oder Käse, der nicht den Anforderungen nach § 11 Abs. 9 entspricht, unter der Bezeichnung „Markenkäse",
9. Schmelzkäsezubereitungen, die nicht den Anforderungen nach § 13 entsprechen, unter der Bezeichnung „Kochkäse",
10. entgegen § 6 Abs. 3 Satz 1 andere Käse als Standardsorten mit einer Angabe, die auf eine Standardsorte hinweist,

10a. entgegen § 6 Abs. 3 Satz 2 Frischkäse mit weniger als 40% Fett in der Trockenmasse mit einem Hinweis auf Sahne oder Rahm,

11. entgegen § 12 Schmelzkäse, Käsezubereitungen oder Schmelzkäsezubereitungen, die nicht den in Anlage 2 festgelegten Gehalt an Trokkenmasse aufweisen oder
12. nicht, unrichtig oder nicht vorschriftsmäßig gekennzeichneten Käse entgegen §§ 7 bis 9, Molkenkäse entgegen § 10, Schmelzkäse entgegen §§ 14, 15 oder 18, Käsezubereitungen entgegen §§ 14, 16 oder 18, Schmelzkäsezubereitungen entgegen §§ 14, 17 oder 18 oder die genannten Erzeugnisse entgegen § 18a

gewerbsmäßig oder in einer in § 2 Abs. 3 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt.

(2) Ebenso wird bestraft, wer vorsätzlich

1. entgegen § 3 Abs. 1 Käse,
2. entgegen § 3 Abs. 2 Satz 1 Schmelzkäse,
3. entgegen § 3 Abs. 2 Satz 1, Abs.3 Satz 1, Abs. 4 oder Abs. 4a Käsezubereitungen,
4. entgegen § 3 Abs. 2, Abs. 3 Satz 2 oder Abs. 4 Schmelzkäsezubereitungen,
5. entgegen § 3 Abs. 5 Molkenkäse oder
6. entgegen § 3 Abs. 6 Frischkäse

aus nicht zugelassenen Erzeugnissen gewerbsmäßig oder in einer in § 2 Abs. 3 bezeichneten Weise herstellt oder so hergestellte Käse oder Käseerzeugnisse gewerbsmäßig oder in einer in § 2 Abs. 3 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt

(3) Wer eine Zuwiderhandlung nach Absatz 1 oder 2 fahrlässig begeht, wird nach § 44 Abs. 2 des Milchgesetzes bestraft.

(4) Nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 19 Abs. 1 Käse, Schmelzkäse, Käsezubereitungen oder Schmelzkäsezubereitungen, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 2 Abs. 3 bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, fremde Stoffe über die in Anlage 3 festgesetzten Höchst-

mengen hinaus oder unter Verstoß gegen die dort festgelegten Reinheitsanforderungen zusetzt,

2. Schmelzkäse oder Schmelzkäsezubereitungen ohne die nach § 19 Abs. 2 Satz 1 und 2 und § 20 Abs. 1 und 3 vorgeschriebene Kenntlichmachung gewerbsmäßig oder in einer in § 2 Abs. 3 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt,

2a. Hartkäse oder Schnittkäse ohne die nach § 19 Abs. 2 Satz 3 vorgeschriebene Kenntlichmachung in den Verkehr bringt oder

3. entgegen § 20 Abs. 2 in Verbindung mit der Kenntlichmachung nach § 20 Abs. 1 die Angaben „handelsüblich", „unschädlich" oder ähnliche Angaben verwendet.

(5) Nach § 12 des Lebensmittelgesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 21 fremde Stoffe und Vermischungen dieser Stoffe, die zum Schmelzen von Käse bestimmt sind, nicht in Packungen oder Behältnissen abgibt oder nicht die erforderlichen Angaben in der vorgeschriebenen Weise macht.

(6) Eine Zuwiderhandlung im Sinne des § 30 Abs. 1 Nr. 9 des Milch- und Fettgesetzes, die nach den Vorschriften des Wirtschaftsstrafgesetzes 1954 geahndet wird, begeht, wer vorsätzlich oder fahrlässig Käse mit dem Gütezeichen nach § 11 Abs. 10 in den Verkehr bringt, ohne hierzu berechtigt zu sein.

§ 26 Berlin-Klausel Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit § 32 des Milch- und Fettgesetzes in der Fassung vom 10. Dezember 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 811), zuletzt geändert durch das Durchführungsgesetz EWG Milch und Milcherzeugnisse vom 28. Oktober 1964 (Bundesgesetzbl. I S. 821), und Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950) auch im Land Berlin.

§ 27 Inkrafttreten (1) Die Verordnung tritt mit Ausnahme der §§ 19, 20 und 21 am 1. Oktober 1965 in Kraft, die §§ 19 und 20 treten am 1. Juli 1965 und § 21 tritt am 1. Januar 1966 in Kraft.

(2) Die Verordnung über Käse, Schmelzkäse und Käsezubereitungen (Käseverordnung) vom 2. Juni 1951 (Bundesanzeiger Nr. 110 vom 12. Juni 1951), zuletzt geändert durch die Verordnung zur Änderung der Allgemeinen Fremdstoff-Verordnung und der Käseverordnung vom 23. Dezember 1963 (Bundesgesetzbl. I S. 1042), tritt am 1. Oktober 1965 außer Kraft.

(3) Käse, Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen dürfen zum Aufbrauch des bei Inkrafttreten dieser Verordnung vorhandenen Kennzeichnungsmaterials noch bis zum 31. Dezember 1966 nach den von dieser Verordnung abweichenden Vorschriften, die vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung gegolten haben, in den Verkehr gebracht werden. Soweit dabei die Bezeichnung Spitzenklasse verwendet wird, finden auf die Entziehung der Berechtigung zum Führen dieser

Bezeichnung die vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung geltenden Vorschriften Anwendung.

(4) Bei Schmelzkäse, der aus den am 1. Oktober 1965 vorhandenen Beständen der staatlichen Vorratshaltung stammt und in unveränderter Verpackung bis zum 31. Dezember 1969 in den Verkehr gebracht wird, genügt als Kennzeichnung die Angabe der Bezeichnung Schmelzkäse und der Fettgehaltsstufe oder des Fettgehalts in der Trockenmasse; hierfür dürfen die bis zum 1. Oktober 1965 vorgeschriebenen Bezeichnungen verwendet werden.

Anlage 1 (zu § 6)

Standardsorten

A. Bei Hartkäse, Schnittkäse, halbfestem Schnittkäse, Weichkäse und Frischkäse

1	2	3	4	5	6	7	8
		Herstellungsvorschriften		Beschaffenheit			Sonstige Eigenschaften
Gruppe	Standardsorte	Zur Herstellung darf nur Kuhmilch und Molke, hieraus gewonnene Sahne und Magermilch verwendet werden, sofern nachstehend nichts anderes bestimmt ist; ferner dürfen bei der Herstellung Gewürze, Gewürzauszüge und Gewürzzubereitungen nur verwendet werden, sofern deren Verwendung im folgenden durch den Kennbuchstaben »G« zugelassen ist.	Fettgehaltstufen	Mindestgehalt an Trockenmasse in 100 Gewichtsteilen	Herstellungsgewicht	Mindestalter (ausgenommen bei Lieferung an Fertiglagerer)	A = Äußeres B = Inneres C = Geruch und Geschmack
Hartkäse	Emmentaler	Nur aus roher Kuhmilch, die nicht über die Gewinnungstemperatur erwärmt wurde	nur als Vollfettstufe	62	40 bis 130 kg	3 Monate (während dieser Zeit muß der Käse mindestens vier Wochen bei einer Temperatur von + 20 bis 28° C in einem Gärkeller reifen)	A Griffeste, goldgelbe bis bräunlich glatte Rinde mit leicht nach außen gewölbter Randfläche B Mattgelb, möglichst regelmäßig verteilte Kirschlochung, geschmeidiger und elastischer Teig C Mild aromatisch, nußkernartig

1	2	3	4	5	6	7	8
		Herstellungs-vorschriften			Beschaffenheit		Sonstige Eigenschaften
	Chester (Cheddar)	—	Vollfettstufe Rahmstufe	60 62	Mindestens 20 kg	3 Monate	A Lückenlos geschlossene Oberfläche B Hellgelb bis orange, schlitzförmige Bruchlochung, nicht krümeliger Teig, auf der Zunge schmelzend C schwach säuerlich bis leicht pikant
Schnittkäse	Gouda	G	Dreiviertelfettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	49 53 55 57	0,3 bis 30 kg	5 Wochen	A Trockene und glatte Rinde, auch mit einem leichten weißlich-graugrünen Schimmelbelag, die Rinde kann auch fehlen B Elfenbeinfarbig bis gelb, mattglänzend, runde oder auch ovale Lochung von etwa Erbsgröße, gleichmäßig im Teig verteilt, jedoch nicht sehr zahlreich, fester aber noch geschmeidiger Teig C Mild bis leicht pikant, jedoch nicht säuerlich
	Edamer	—	Dreiviertelfettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	49 53 55 57	0,3 bis 20 kg	5 Wochen	A Trockene und glatte Rinde, auch mit einem leichten weißlich-graugrünen Schimmelbelag, die Rinde kann auch fehlen B Elfenbeinfarbig bis goldgelb, mattglänzend, nur vereinzelte Lochung von runder oder ovaler Form bis zu Erbsgröße, geschmeidiger, sich fettig anfühlender Teig, weicher als bei Goudakäse C Mild und rein, nicht säuerlich

	Tilsiter	—	Dreiviertelfettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	49 53 55 57	1,5 bis 20 kg	5 Wochen	A Gut angetrocknete Schmiere, auch gewaschen nach abgeschlossener Reifung, auch rindenlos B Elfenbeinfarbig bis hellgelb, Löcher von Schlitz- oder Gerstenkornform, auch runde Löcher daneben, Teig geschmeidig, jedoch nicht kurz oder bröckelig, auch mit Kümmel C leicht herb bis pikant, auch leicht säuerlich, jedoch nicht sauer
Halbfeste Schnittkäse	Wilstermarschkäse	—	Vollfettstufe Rahmstufe	50 53	1,5 bis 6 kg	3 Wochen	A Glatte Oberfläche B Geschmeidiger, aber schnittfester Teig mit weichspeckigem Griff und glänzender Schnittfläche, blaßgelb bis weißlichgelb, gleichmäßige, feinporige Bruchlochung C Leicht säuerlich und leicht herb
	Steinbuscher	—	Dreiviertelfettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	44 50 53	200 bis 1000 g	3 Wochen	A Gelbbraun bis rötlich, möglichst wenig Schmiere B Angereifte Teigmasse gelb, wenig Bruchlöcher, davon wenig runde Löcher, geschmeidiger Teig C Mild bis leicht pikant
	Edelpilzkäse	Auch aus Schafmilch oder einem Gemisch von Kuhmilch und Schafmilch; Reifung nur mit Kulturen von Penicillium Roqueforti	Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	48 50 55	2 bis 5 kg	5 Wochen	A Die Durchlöcherung für das Pilzwachstum soll erkennbar sein B Weißer bis gelblicher Farbton, der Teig muß von dunkelgrünen oder blauen Schimmeladern durchzogen sein, marmorierte Schnittfläche, im Teig Bruchlöcher, leicht krümelig, dabei jedoch geschmeidig C Pikant bis stark pikant

1	2	3	4	5	6	7	8
		Herstellungsvorschriften			Beschaffenheit		Sonstige Eigenschaften
	Butterkäse 3	—	Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	48 50 55	250 bis 6000 g	—	A Geschmeidige Haut von gelbbrauner bis rötlicher Farbe, die Haut kann auch fehlen B Schnittfläche des Teiges gelblicher Farbton, Teig möglichst ohne Lochung, Teig halbfest bis schnittfest und durch die ganze Masse gleichmäßig gereift C Mild und feinsäuerlich
	Weißlacker	—	Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	45 47 49	1 bis 2 kg	—	A Weißgelbe Oberfläche, bedeckt mit dünnflüssiger lackartiger Schmiere B Helle Schnittfläche, nur wenige Bruchlöcher, sonst keine Lochung, durch die ganze Masse gleichmäßig gereift C Stark pikant bis scharf
Weichkäse	Camembert	Reifung nur mit Kulturen von Penicillium Camemberti oder Penicillium Candidum (Camembertschimmel)	Dreiviertelfettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	38 42 44 46 52	80 bis 400 g	—	A Gleichmäßig mit Camembertschimmel bedeckt, an den Rändern kann Rotschmiere sein B Farbe des Teiges weiß bis rahmgelb, im Teig außer einigen Bruchlöchern keine Löcher, Teig im gereiften Zustand geschmeidig C Mild aromatisch

Brie	Reifung nur mit Kulturen von Camembertschimmel	Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	44 46 52	1 bis 3 kg	—	A Gleichmäßig mit Camembertschimmel bedeckt, an den Rändern kann Rotschmiere sein B Farbe des Teiges weiß bis rahmgelb, im Teig außer einigen Bruchlöchern keine Löcher, Teig im gereiften Zustand geschmeidig C Aromatisch, leicht säuerlich bis leicht pikant
Romadur	—	Halbfettstufe Dreiviertelfettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	35 38 42 44 46 52	80 bis 180 g	—	A Geschmeidige Haut mit gelbbrauner bis rötlicher Schmiere B Schnittfläche des Teiges mattglänzend weiß, angereifte Teigmasse bis hellgelb, im Teig nur einige Bruchlöcher, weichschnittiger Teig, jedoch nicht von fließender Beschaffenheit C Mild bis leicht pikant
Limburger	—	Halbfettstufe Dreiviertelfettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe	35 38 42 44 46	180 bis 1000 g	—	A Geschmeidige Haut mit gelbbrauner bis rötlicher Schmiere B Schnittfläche des Teiges mattglänzend weiß, angereifte Teigmasse bis hellgelb, im Teig nur einige Bruchlöcher, weichschnittiger Teig, jedoch nicht von fließender Beschaffenheit C Würzig bis pikant

1	2	3	4	5	6	7	8
		Herstellungsvorschriften		Beschaffenheit			Sonstige Eigenschaften
	Münsterkäse	—	Vollfettstufe Rahmstufe	44 46	80 bis 1000 g	—	A Gelblich-rote Schmiere mit guter Hautbildung B Weißgelbe Schnittfläche, geschmeidiger geschlossener Teig C Mild und fein
Frischkäse	Speisequark	Nur aus Milch, Sahne oder entrahmter Milch, die einem anerkannten Pasteurisierungsverfahren unterworfen worden ist G	Magerstufe Viertelfettstufe Halbfettstufe Dreiviertelfettstufe Fettstufe Vollfettstufe Rahmstufe Doppelrahmstufe	— — — — — — — —	—	—	A Milchigweißer bis rahmgelber Farbton B Teig gleichmäßig weich, zartgeschmeidig bis pastenartig Zugesetzte Sahne, auch geschlagene, soll in der ganzen Teigmasse gleichmäßig verteilt enthalten sein C Leicht rein milchsauer
	Schichtkäse	Nur aus Milch, Sahne oder entrahmter Milch, die einem anerkannten Pasteurisierungsverfahren unterworfen worden ist G	Viertelfettstufe und höhere Fettgehaltsstufen	—	—	—	A Milchigweißer bis rahmgelber Farbton B Schnittfläche des Teiges mattglänzend, im Innern sollen Schichten erkennbar sein, gelbliche Schichten müssen fettreicher als hellere Schichten sein, im Teig nur wenige Bruchlöcher, zartgeschmeidiger und formfester Teig C Rein milchsauer

Rahmfrischkäse	Nur aus Milch, Sahne oder entrahmter Milch, die einem anerkannten Pasteurisierungsverfahren unterworfen worden ist G	Rahmstufe	39	—	—	A Milchigweißer bis schwachgelber Farbton B Keine Lochung, pastenartiger und streichfähiger Teig C Leicht feinsäuerlich
Doppelrahmfrischkäse	Wie Rahmfrischkäse G	Doppelrahmstufe	44	—	—	A, B, C } Wie Rahmfrischkäse

B. Standardsorten bei Sauermilchkäse

1	2	3	4	5
Standardsorte	Herstellungsvorschriften	Beschaffenheit		Sonstige Eigenschaften
	Herstellung nur aus Sauermilchquark oder Labquark oder aus einem Gemisch dieser Erzeugnisse. Dem Quark darf bis zu 25% seines Gewichtes getrockneter Quark – dieser berechnet als Quark mit 32% Trockenmasse – zugesetzt sein. Der Quark muß ausschließlich aus pasteurisierter Magermilch, der Sauermilchquark unter Verwendung von Milchsäurebakterien hergestellt sein; ferner dürfen bei der Herstellung Gewürze, Gewürzauszüge und Gewürzzubereitungen nur verwendet werden, sofern deren Verwendung im folgenden durch den Kennbuchstaben „G“ zugelassen ist	Fettgehaltstufe	Herstellungsgewicht	A = Äußeres B = Inneres C = Geruch und Geschmack

1	2	3	4	5
Standardsorte	Herstellungsvorschriften	Beschaffenheit		Sonstige Eigenschaften
Harzer-Käse Mainzerkäse	Reifung nur mit Gelb- oder Rotschmierebakterien (Typ „Gelbkäse“) G	Nur als Magerstufe	25 bis 125 g	A Glatte Oberfläche mit goldgelber bis rötlichbrauner Schmiere B Weißlicher bis leicht gelblicher Farbton, geschmeidig-fester Teig C Mild pikant bis pikant
Handkäse, Bauernhandkäse, Korbkäse, Stangenkäse, Spitzkäse	Herstellung zulässig als Typ „Gelbkäse“ und als Typ „Edelschimmelkäse“ (Reifung überwiegend durch Edelschimmel). Bei Typ „Edelschimmelkäse“ Reifung nur mit Camembertschimmel G	Nur als Magerstufe	25 bis 125 g	Als Typ „Gelbkäse“ Eigenschaften wie Harzerkäse. Als Typ „Edelschimmelkäse“ folgende Eigenschaften: A Gleichmäßig mit Camembertschimmel bedeckt B Weißlicher bis leicht gelblicher Farbton, geschmeidig-fester Teig C Mild-aromatisch bis leicht pikant
Olmützer Quargel	Herstellung nur zulässig als Typ „Gelbkäse“ G	Nur als Magerstufe	12 bis 17 g	A Eigenschaften wie Harzerkäse B Teig fester als bei Harzerkäse C Pikant
Kräuterkäse	Herstellung nur aus Ziegerquark (Herstellung des Ziegers nur aus Magermilch oder Molke, die einem anerkannten Pasteurisierungsverfahren unterworfen worden ist) unter Zusatz von Ziegerklee und anderen Kräutern	Nur als Magerstufe	50 bis 500 g	A Glatte, auch etwas rauhe Oberfläche von hellgrünem Farbton B Schnittfläche hellgrüner Farbton wie Äußeres, keine Lochung, weichschnittiger bis fester Teig C Aromatisch-pikant

Anlage 2 (zu § 12)

Trockenmassegehalt bei Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen

	Mindestgehalte an Trockenmasse in hundert Gewichtsteilen mit Ausnahme von Kochkäse (§ 13) bei Schmelzkäsezubereitungen, die mehr als 1% Milchzucker enthalten, erhöht sich die in Spalte 1 angegebene Mindesttrockenmasse um jeweils 1% für jedes 1% übersteigende volle Prozent Milchzucker			Mindestgehalt an Trockenmasse in hundert Gewichtsteilen Kochkäse (§ 13)
	1	2	3	
Fettgehaltstufe	Schmelzkäse (streichfähig) Schmelzkäsezubereitungen	Schmelzkäse (schnittfähig)	Schmelzkäse aus Hartkäse in Einzelstücken mit einem Gewicht von 1000 Gramm und mehr	
	%	%	%	
Doppelrahmstufe	47	52	57	42
Rahmstufe	45	50	55	36
Vollfettstufe	43	48	53	34
Fettstufe	41	46	51	32
Dreiviertelfettstufe	35	42	47	29
Halbfettstufe	33	38	43	26
Viertelfettstufe	31	36	41	24
Magerstufe	29	34	39	22

Die Mindestgehalte an Trockenmasse in Spalte 1 gelten nicht für Schmelzkäsezubereitungen aus Frischkäse, die unter Verwendung der in § 3 Abs. 2 Satz 2 bezeichneten Stoffe hergestellt sind. Diese Schmelzkäsezubereitungen müssen mindestens den vorgeschriebenen Trockenmassegehalt des jeweils verwendeten Frischkäses aufweisen.

Anlage 3 (zu § 19 Abs. 1)

Zugelassene fremde Stoffe für Käse, Schmelzkäse, Käsezubereitungen, Schmelzkäsezubereitungen und Molkenkäse

1. Käse, Schmelzkäse, Käsezubereitungen, Schmelzkäsezubereitungen und Molkenkäse
   Frisch entwickelter Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen, Heidekraut und Nadelholzsamenständen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen
   zum Räuchern von Käse, Schmelzkäse, Käsezubereitungen, Schmelzkäsezubereitungen und Molkenkäse.

2. Käse
   a) Kalziumchlorid
   als Zusatz zur Käsereimilch (§ 1 Abs. 6) bis zu höchstens 0,2 Gramm auf einen Liter für die Herstellung von Schnittkäse, Halbfestem Schnittkäse und Weichkäse.
   b) Salpeter (Natrium- und Kaliumnitrat)
   als Zusatz zur Käsemilch bis zu höchstens 0,2 Gramm auf einen Liter für die Herstellung von Schnittkäse, sofern der Käse frühestens vier Wochen nach der Herstellung in den Verkehr gebracht wird.
   c) Natriumhydrogenkarbonat und Kalziumkarbonat
   als Zusatz für die Herstellung von Sauermilchkäse insgesamt bis zu höchstens 30 Gramm auf ein Kilogramm Quark.
   d) Verbindungen der Ascorbinsäure mit Essigsäure und mit den höheren unverzweigten Fettsäuren der Kohlenstoffzahlen C_{12}, C_{14}, C_{16} und C_{18}
   zur Herstellung von Carotin-Emulsionen in Speiseöl (§ 3 Abs. Nr. 2).

3. Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen außer Kochkäse
   jeweils in 100 Gewichtsteilen des Schmelzkäses oder der Schmelzkäsezubereitung
   a) Natrium- und Kalziumverbindungen der Milchsäure (Laktate) insgesamt bis zu höchstens 4 Gewichtsteile oder
   b) Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen der Zitronensäure (Zitrate) insgesamt bis zu höchstens 4 Gewichtsteile oder
   c) Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen der Monophosphorsäure (Orthophosphate), der Pyrophosphorsäure (Pyrophosphate) und der Polyphosphorsäuren (Polyphosphate) insgesamt bis zu höchstens 3 Gewichtsteile oder
   d) Mischungen der unter a) bis c) genannten Verbindungen bis zu höchstens 4 Gewichtsteile mit der Maßgabe, daß nicht mehr als Gewichtsteile der genannten Phosphate in 100 Gewichtsteilen des Fertigerzeugnisses enthalten sind,
   als Zusatz bei der Herstellung dieser Erzeugnisse,
   e) Obstpektine, Pektinsäure, Alginsäure sowie deren Natrium- und

Kalziumverbindungen, Carrageen-Schleim, Agar-Agar, Traganth, Gummi arabicum und Johannisbrotkernmehl

als Zusatz bei der Herstellung von Schmelzkäsezubereitungen (§ 3 Abs. 2).

4. Kochkäse

a) Natrium-, Kalium- und Kalziumverbindungen der Ortho- und Pyrophosphorsäure (Ortho- und Pyrophosphate) und der Zitronensäure (Zitrate), jeweils insgesamt bis zu höchstens 25 Gramm, sowie

b) Natriumhydrogenkarbonat und Kalziumkarbonat insgesamt bis zu höchstens 20 Gramm

auf ein Kilogramm Quark

als Zusatz bei der Herstellung von Kochkäse.

5. Hartkäse, Schnittkäse und Halbfester Schnittkäse

a) Bienenwachs,

b) Hartparaffine,

c) Mikrokristalline Wachse

zum Beschichten (Überziehen) von Hartkäse, Schnittkäse und Halbfestem Schnittkäse mit geschlossener Rinde oder Haut. Bienenwachs, Hartparaffine und mikrokristalline Wachse können auch in Mischungen miteinander verwendet werden, wobei jede einzelne Komponente den für sie gegebenen Reinheitsanforderungen entsprechen muß. Der daraus hergestellte Käseüberzug muß sich beim Schneiden leicht vom Käse trennen lassen und so beschaffen sein, daß lösliche Bestandteile nicht an den Käse abgegeben werden und der Käse weder geruchlich noch geschmacklich beeinflußt wird.

d) weichmacherfreie Kunststoffdispersionen zum Beschichten (Überziehen) von Hartkäse und Schnittkäse.

1. Als Monomere dürfen bei der Herstellung der Dispersionen nur folgende Stoffe verwendet werden:
   a) Vinylchlorid,
   b) Vinylidenchlorid,
   c) Aethylen,
   d) Vinylester gesättigter Fettsäuren der Kettenlänge C_2–C_{18},
   e) Maleinsäure- und Fumarsäureester einwertiger aliphatischer gesättigter Alkohole der Kettenlänge C_4–C_8.
   f) Acrylsäureester einwertiger aliphatischer gesättigter Alkohole der Kettenlänge C_4–C_8.

   Die genannten Monomere dürfen auch in Kombinationen miteinander verwendet werden

2. Als Fabrikationshilfsmittel dürfen nur folgende Stoffe verwendet werden
   a) Katalysatoren:
      Wasserstoffperoxid,
      Tertiärbutylhydroperoxid,
      Persulfate des Kaliums, Natriums und Ammoniums;
   b) Polymerisationsregler:

Oxymethansulfinsaures Natrium,
Natriumhydrogensulfit,
Natriumpyrosulfit,
Natriumdithionit,
Ascorbinsäure,
Weinsäure;

c) Schutzkolloide:
Hydroxyäthylcellulose mit einem Hydroxyäthoxylgehalt (OC_2H_4OH) von 35–52%,
Methylcellulose mit Methoxylgehalt (OCH_3) von 22–32%,
Polyvinylalkohol
(eine wäßrige Lösung von Polyvinylalkohol, die in 100 Gewichtsteilen vier Gewichtsteile Polyvinylalkohol enthält, muß bei 20° Celsius eine Viskosität von mindestens 5 cp besitzen),
unvernetztes Polyvinylpyrolidon
(eine wäßrige Lösung von unvernetztem Polyvinylpyrolidon, die in 100 Gewichtsteilen fünf Gewichtsteile Polyvinylpyrolidon enthält, muß bei 20° Celsius eine Viskosität von 34–38 cp besitzen);

d) Emulgatoren:
Natrium-Laurylsulfat,
Oxäthylierter Oleylalkohol
(mit etwa 20 Äthylenoxidgruppen),
Oxäthyliertes Nonylphenol
(mit etwa 23 Äthylenoxidgruppen);

e) Stabilisatoren:
Natriumsalze der Orthophosphorsäure,
Natriumkarbonat,
Natriumhydrogenkarbonat.

Reinheitsanforderungen

Zu den Nummern 2 bis 4:

Die dort genannten Verbindungen müssen, soweit sie im Deutschen Arzneibuch aufgeführt sind, dessen Reinheitsanforderungen genügen.

Zu Nummer 3:

Unter Polyphosphorsäuren sind die kettenförmigen Kondensationsprodukte der Monophosphorsäure (Orthophosphorsäure) zu verstehen.

In einem Kilogramm der Polyphosphate dürfen nicht mehr als 80 Gramm technisch nicht vermeidbare Beimischungen von ringförmig kondensierten Phosphaten (Metaphosphaten) enthalten sein. In einem Kilogramm der Polyphosphate dürfen nicht mehr als 2 mg Arsen, 5 mg Blei und 10 mg Fluor als Verunreinigung enthalten sein.

Zu Nummer 5 Buchstabe a bis c:

1 Bienenwachs muß den im Deutschen Arzneibuch aufgeführten Reinheitsanforderungen genügen.[1]

2 Hartparaffine und mikrokristalline Wachse müssen folgenden Anforderungen genügen:

Hartparaffine dürfen in geschmolzenem Zustand bei Betrachtung unter der Ultraviolett-Analysen-Quarzlampe (Wellenlänge 254 nm) keine stärkere Fluoreszenz zeigen als eine Lösung von Chininsulfat (10^{-7}) in 0,1 n-Schwefelsäure.

Bei der papierchromatographischen Untersuchung im ultravioletten Licht (Wellenlänge 366 nm) dürfen im Rf-Bereich der polyzyklischen Kohlenwasserstoffe 3,4-Benzpyren, 1,2,5,6-Dibenzanthrazen und 20-Methylcholanthren keine blau fluoreszierenden Zonen auftreten, die bei Hartparaffinen stärker fluoreszieren, als einem Gehalt von je 0,01 Milligramm der drei genannten polyzyklischen Kohlenwasserstoffe in einem Kilogramm (10^{-8}),

bei mikrokristallinen Wachsen stärker fluoreszieren, als einem Gehalt von je 0,1 Milligramm der drei genannten polyzyklischen Kohlenwasserstoffe in einem Kilogramm (10^{-7}) entspricht.

Ferner müssen Hartparaffine und mikrokristalline Wachse bei Anwendung der nachstehenden Verfahren folgenden Anforderungen genügen:

Die Prüfung auf alkalisch oder sauer reagierende Verunreinigungen ist bei Hartparaffinen und mikrokristallinen Wachsen, deren Erstarrungstemperatur nicht über 80° Celsius liegt, nach der Vorschrift des Deutschen Arzneibuches für die Prüfung von Paraffinum durum vorzunehmen.

Hartparaffine und mikrokristalline Wachse mit Erstarrungstemperaturen über 80° Celsius werden im Wasserbad oder in einem auf höchstens 115° Celsius erwärmten Glyzerinbad geschmolzen. 5 Milliliter der geschmolzenen Substanz werden mit 5 Milliliter einer bis kurz unter den Siedepunkt erhitzten gesättigten wäßrigen Lösung von Natriumchlorid pro analysi eine Minute lang geschüttelt. Nach dem Erkalten wird die wäßrige Schicht abgetrennt. In beiden Fällen darf die abgetrennte wäßrige Schicht mit zwei Tropfen Phenolphthaleinlösung nicht rot gefärbt werden und höchstens zwei Tropfen 0,1 n-Kalilauge bis zum Farbumschlag nach rot verbrauchen.

Bei Hartparaffinen mit einer Erstarrungstemperatur bis zu 62° Celsius ist die Prüfung auf das Verhalten gegen Schwefelsäure nach der Vorschrift des Deutschen Arzneibuches für die Prüfung von Paraffinum durum vorzunehmen. Bei Hartparaffinen, deren Erstarrungstemperatur 62° Celsius überschreitet, ist das Verhalten gegen Schwefelsäure unter sonst gleichen Prüfungsbedingungen bei einer Tempera-

1 Gem. § 63 Abs. 5 Arzneimittelgesetz vom 16. 5. 1961 (BGBl. I S. 533) gilt bis zur Neuherausgabe eines Deutschen Arzneibuchs das Deutsche Arzneibuch, 6. Ausgabe 1926, zuletzt geändert durch die VO vom 15. 6. 1960 (BAnz. Nr. 120 vom 25. 6. 1960).

tur zu bestimmen, die 8° Celsius über der Erstarrungstemperatur des Paraffins liegt.

Mikrokristalline Wachse sind auf das Verhalten gegen Schwefelsäure in gleicher Weise wie Hartparaffine zu prüfen, jedoch mit dem Unterschied, daß

a) an Stelle von 95%iger Schwefelsäure eine solche von 90 ± 0,5% verwendet wird,

b) folgende Erhitzungstemperaturen eingehalten werden: bei Wachsen mit einer Erstarrungstemperatur bis zu 72° Celsius: 80° Celsius, bei Wachsen mit einer Erstarrungstemperatur über 72° Celsius: 8° Celsius über deren Erstarrungstemperatur.

Die schwefelsaure Schicht darf in allen Fällen im durchfallenden Licht nicht stärker gefärbt sein als die für die Prüfung von Paraffinum durum nach dem Deutschen Arzneibuch vorgeschriebene Farbvergleichslösung.

Zu Nummer 5 Buchstabe d:

1. Die Dispersionen dürfen keine positive Reaktion auf Peroxide geben.
2. Die nach Verdunsten der Dispersionsflüssigkeit sich bildenden Folien dürfen
   a) nicht mehr als 0,3% flüchtige organische Bestandteile enthalten;
   b) nicht mehr als 0,5% ätherlösliche Bestandteile enthalten;
   c) bei 24stündiger Lagerung in Wasser bei 20° Celsius nicht mehr als 4,5% extrahierbare Anteile aufweisen, davon höchstens 0,1% aus den eingesetzten Emulgatoren.
3. Die Dispersionen und Folien dürfen die Hartkäse und Schnittkäse weder geruchlich noch geschmacklich beeinflussen.

Anlage 4 (zu § 11 Abs. 8)

Bestimmungen über die Durchführung von Käseprüfungen

Artikel 1

(1) Die Überwachungsstelle bestimmt die Anzahl der Proben für die einzelnen Prüfungen, ihre Verpackung und den Tag der Prüfung.

(2) Die Überwachungsstelle bestimmt den Leiter der Käseprüfung und die Sachverständigen, die in Sachverständigengruppen nach Artikel 2 Abs. 1 die Beurteilung der Proben vornehmen.

(3) Markenkäse sind nach näherer Bestimmung der Überwachungsstelle monatlich zu prüfen.

Artikel 2

(1) Die Proben müssen bei Prüfungen ohne Kenntnis ihrer Herkunft durch Sachverständigengruppen beurteilt werden. Jede Gruppe muß aus vier Sachverständigen bestehen, von denen je zwei die Untergruppen A und B bilden. Die Untergruppe B beginnt die Beurteilung der Proben bei der letzten von der Untergruppe A zu prüfenden Probe, sofern der Leiter der Prüfung (Artikel 1 Abs. 2) nicht eine andere Reihenfolge be-

stimmt. Der Leiter der Prüfung soll besondere Sachverständige an der Prüfung beteiligen, die insbesondere bei Beurteilungen nach Absatz 3 und bei Nachbeurteilungen nach Absatz 4 mitzuwirken haben.

(2) Neigen die Sachverständigen einer Untergruppe übereinstimmend der Auffassung zu, daß die Bewertung einer Eigenschaft unter einer bestimmten Zahl an Wertmalen liegt, ohne jedoch die nächstgeringere Zahl zu erreichen, so versehen sie ihre Bewertung mit einem Minuszeichen. Die Sachverständigen einer Untergruppe wählen, wenn sie bei der Bewertung einer Eigenschaft der Probe nicht übereinstimmen und es sich um einen Unterschied von nur einem Wertmal handelt, die höhere Bewertung und versehen diese mit einem Minuszeichen.

(3) Weichen bei einer Probe die Bewertungen der Sachverständigen einer Untergruppe um zwei oder mehr Wertmale voneinander ab, so nimmt der besondere Sachverständige (Absatz 1 Satz 5) oder der Leiter der Prüfung die Bewertung vor.

(4) Eine Nachbeurteilung der Probe durch die vier Sachverständigen muß erfolgen, wenn die Beurteilungsergebnisse der Untergruppen A und B in der Bewertung der einzelnen Eigenschaften um ein oder um mehrere Wertmale voneinander abweichen. Bei Stimmengleichheit entscheidet der besondere Sachverständige (Absatz 1 Satz 5) oder der Leiter der Prüfung darüber, welche der beiden Bewertungen gilt.

(5) Eine Nachbeurteilung nach Absatz 4 entfällt, wenn zwischen den Beurteilungsergebnissen der beiden Untergruppen eine Abweichung von nur einem Wertmal besteht und wenn von den beiden Untergruppen nur eine Untergruppe ihr Beurteilungsergebnis mit einem Minuszeichen versehen hat und durch dieses Minuszeichen das hiermit versehene Ergebnis dem Ergebnis der anderen Untergruppe angenähert wird. Als Bewertung gilt die geringere Zahl an Wertmalen.

Artikel 3

(1) Käse, ausgenommen Frischkäse, sind nach folgenden Wertmalen zu beurteilen:

A) für Äußeres	bis zu 4 Wertmalen
B) für Inneres	bis zu 8 Wertmalen
C) für Geruch und Geschmack	bis zu 8 Wertmalen
	Insgesamt bis zu 20 Wertmalen

Frischkäse sind nach folgenden Wertmalen zu beurteilen:

A) Aussehen	bis zu 2 Wertmalen
B) Gefüge	bis zu 5 Wertmalen
C) Geruch	bis zu 3 Wertmalen
D) Geschmack	bis zu 10 Wertmalen
	Insgesamt bis zu 20 Wertmalen

(2) Käse, bei denen Rinde oder Haut entfernt worden ist oder die rindenlos hergestellt sind, sind in der Eigenschaft „Äußeres" mit der Höchstzahl an Wertmalen zu bewerten, sofern das Äußere keinen Befall

mit Schimmel oder andere Fehler aufweist. Bei Verunreinigungen sind ein oder mehrere Wertmale abzuziehen.

(3) Standardsorten sind für die in Absatz 1 aufgeführten Eigenschaften mit der Höchstzahl an Wertmalen zu bewerten, wenn sie den in Anlage 1 Spalte 8 angeführten Eigenschaften entsprechen.

(4) Für Fehler sind je nach Schwere ein oder mehrere Wertmale abzuziehen. Bei schwach wahrnehmbaren Fehlern ist ein Wertmal abzuziehen.

Artikel 4

Die Artikel 1 und 2 gelten nicht für die Standardsorte Emmentaler.

7 Gesetz betreffend den Verkehr mit Butter, Schmalz und deren Ersatzmitteln (Margarinegesetz)[1]

Vom 15. Juni 1897 (RGBl. S. 475; auch BGBl. III 7842–5)

§ 1 [Begriffsbestimmungen] (1) Die Geschäftsräume und sonstigen Verkaufsstellen, einschließlich der Marktstände, in denen Margarine ...[2] oder Kunstspeisefett gewerbsmäßig verkauft oder feilgehalten wird, müssen an die in die Augen fallender Stelle die deutliche, nicht verwischbare Inschrift „Verkauf von Margarine", ... „Verkauf von Kunstspeisefett" tragen[3].

(2) Margarine im Sinne dieses Gesetzes sind diejenigen, der Milchbutter oder dem Butterschmalz ähnlichen Zubereitungen, deren Fettgehalt nicht ausschließlich der Milch entstammt.

(3) ...

(4) Kunstspeisefett im Sinne dieses Gesetzes sind diejenigen, dem Schweineschmalz ähnlichen Zubereitungen, deren Fettgehalt nicht ausschließlich aus Schweinefett besteht. Ausgenommen sind unverfälschte Fette bestimmter Tier- oder Pflanzenarten, welche unter den ihrem Ursprung entsprechenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht werden.

§ 2 [Kennzeichnungspflicht] (1) Die Gefäße und äußeren Umhüllungen, in welchen Margarine, ... oder Kunstspeisefett gewerbsmäßig verkauft oder feilgehalten wird, müssen an in die Augen fallenden Stellen die deutliche, nicht verwischbare Inschrift „Margarine", ... „Kunstspeisefett" tragen. Die Gefäße müssen außerdem mit einem stets sichtbaren, bandförmigen Streifen von roter Farbe versehen sein, welcher bei Gefäßen bis zu 35 Zentimeter Höhe mindestens 2 Zentimeter, bei höheren Gefäßen mindestens 5 Zentimeter breit sein muß.

(2) Wird Margarine, ... oder Kunstspeisefett in ganzen Gebinden oder Kisten gewerbsmäßig verkauft oder feilgehalten, so hat die Inschrift außerdem den Namen oder die Firma des Fabrikanten sowie die von dem Fabrikanten zur Kennzeichnung der Beschaffenheit seiner Erzeugnisse angewendeten Zeichen (Fabrikmarke) zu enthalten.

(3) Im gewerbsmäßigen Einzelverkaufe müssen Margarine, ... und Kunstspeisefett an den Käufer in einer Umhüllung abgegeben werden,

---

1 Überschrift enthielt früher noch das Wort „Käse", vereinfacht gem. § 2 Abs. 4 des Gesetzes vom 10. 7. 1958 (BGBl. I S. 437).

2 Auslassungen betreffen Margarinekäse, auf den gem. Art. 5 § 1 Satz 2 der VO vom 23. 3. 1933 (RGBl. I S. 143) die Vorschriften dieses Gesetzes keine Anwendung mehr finden.

3 § 1 Abs. 1 wird nicht mehr für anwendbar gehalten.

auf welcher die Inschrift „Margarine", ... „Kunstspeisefett" mit de Namen oder der Firma des Verkäufers angebracht ist.

(4) Wird Margarine oder ... in regelmäßig geformten Stücken g werbsmäßig verkauft oder feilgehalten, so müssen dieselben von Wü felform sein, auch muß denselben die Inschrift „Margarine", ... eing preßt sein.

§ 3 [Unzulässige Vermischung] (1) Die Vermischung von Butter od Butterschmalz mit Margarine oder anderen Speisefetten zum Zwec des Handels mit diesen Mischungen ist verboten.

(2) Unter diese Bestimmung fällt auch die Verwendung von Mil oder Rahm bei der gewerbsmäßigen Herstellung von Margarine, sofe mehr als 100 Gewichtsteile Milch oder eine dementsprechende Men Rahm auf 100 Gewichtsteile der nicht der Milch entstammenden Fet in Anwendung kommen.

§ 4[1]

§ 5 [Anwendung der Warenbezeichnungen] In öffentlichen Angeb ten, sowie in Schlußscheinen, Rechnungen, Frachtbriefen, Konnossemer ten, Lagerscheinen, Ladescheinen und sonstigen im Handelsverkehr übl chen Schriftstücken, welche sich auf die Lieferung von Margarine, .. oder Kunstspeisefett beziehen, müssen die diesem Gesetz entsprecher den Warenbezeichnungen angewendet werden

§ 6 [Margarine zu Handelszwecken] (1) Margarine, ... welche z Handelszwecken bestimmt sind, müssen einen die allgemeine Erken barkeit der Ware mittels chemischer Untersuchung erleichternden, B schaffenheit und Farbe derselben nicht schädigenden Zusatz enthalten

(2) Die näheren Bestimmungen hierüber werden vom *Bundesrat* e lassen und im Bundesgesetzblatt veröffentlicht[2].

§ 7 [Anzeigepflicht] (1) Wer Margarine, ... oder Kunstspeisefett g werbsmäßig herstellen will, hat davon der nach den landesrechtliche Bestimmungen zuständigen Behörde Anzeige zu erstatten, hierbei au die für die Herstellung, Aufbewahrung, Verpackung und Feilhaltung d Waren dauernd bestimmten Räume zu bezeichnen und die etwa beste ten Betriebsleiter und Aufsichtspersonen namhaft zu machen.

(2) Für bereits bestehende Betriebe ist eine entsprechende Anzeige bi nen zwei Monaten nach Inkrafttreten dieses Gesetzes zu erstatten.

(3) Veränderungen bezüglich der der Anzeigepflicht unterliegend Räume und Personen sind nach Maßgabe der Bestimmung des Absatzes der zuständigen Behörde binnen drei Tagen anzuzeigen.

§ 8 [Untersuchungsbefugnisse] Die Beamten der Polizei und die vc der Polizeibehörde beauftragten Sachverständigen sind befugt, in d

---

1 Wird nicht mehr für anwendbar gehalten (vgl. BGBl. III 7842–5).

2 Vgl. Bestimmungen zur Ausführung des Margarinegesetzes vom 4. 7. 18 (RGBl. S. 591; auch BGBl. III 7842–5–1) und vom 1. 7. 1915 (RGBl. S. 41 i. d. F. der VO vom 29. 8. 1951 (BAnz. Nr. 178; auch BGBl. III 7842-5-2).

Räume, in denen Butter, Margarine, ... oder Kunstspeisefett gewerbsmäßig hergestellt wird, jederzeit, in die Räume, in denen Butter, Margarine, ... oder Kunstspeisefett aufbewahrt, feilgehalten oder verpackt wird während der Geschäftszeit einzutreten und daselbst Revisionen vorzunehmen, auch nach ihrer Auswahl Proben zum Zwecke der Untersuchung gegen Empfangsbescheinigung zu entnehmen. Auf Verlangen ist ein Teil der Probe amtlich verschlossen oder versiegelt zurückzulassen und für die entnommene Probe eine angemessene Entschädigung zu leisten.

§ 9 **[Auskunftspflicht der Unternehmer]** Die Unternehmer von Betrieben, in denen Margarine, ... oder Kunstspeisefett gewerbsmäßig hergestellt wird, sowie die von ihnen bestellten Betriebsleiter und Aufsichtspersonen sind verpflichtet, der Polizeibehörde oder deren Beauftragten auf Erfordern Auskunft über das Verfahren bei Herstellung der Erzeugnisse, über den Umfang des Betriebs und über die zur Verarbeitung gelangenden Rohstoffe, insbesondere auch über deren Menge und Herkunft zu erteilen.

§ 10 **[Verschwiegenheitspflicht]** (1) Die Beauftragten der Polizeibehörde sind, vorbehaltlich der dienstlichen Berichterstattung und der Anzeige von Gesetzwidrigkeiten, verpflichtet, über die Tatsachen und Einrichtungen, welche durch die Überwachung und Kontrolle der Betriebe zu ihrer Kenntnis kommen, Verschwiegenheit zu beobachten und sich der Mitteilung und Nachahmung der von den Betriebsunternehmern geheim gehaltenen, zu ihrer Kenntnis gelangten Betriebseinrichtungen und Betriebsweisen, solange als diese Betriebsgeheimnisse sind, zu enthalten.

(2) Die Beauftragten der Polizeibehörde sind hierauf zu beeidigen.

§ 11 **[Ermächtigung]** Der *Bundesrat* ist ermächtigt, das gewerbsmäßige Verkaufen und Feilhalten von Butter, deren Fettgehalt nicht eine bestimmte Grenze erreicht oder deren Wasser- oder Salzgehalt eine bestimmte Grenze überschreitet, zu verbieten.

§ 12 **[Ausführungsbestimmungen]** Der *Bundesrat* ist ermächtigt,

1. nähere, im Bundesgesetzblatt zu veröffentlichende Bestimmungen zur Ausführung der Vorschriften des § 2 zu erlassen,
2. Grundsätze aufzustellen, nach welchen die zur Durchführung dieses Gesetzes, sowie des *Gesetzes vom 14. Mai 1879, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen (Reichsgesetzbl. S. 145)*[1], erforderlichen Untersuchungen von Fetten und Käsen vorzunehmen sind.

§ 13 **[Geltungsbereich]** Die Vorschriften dieses Gesetzes finden auf solche Erzeugnisse der im § 1 bezeichneten Art, welche zum Genusse für Menschen nicht bestimmt sind, keine Anwendung.

---

[1] Jetzt Lebensmittelgesetz in der in „Lebensmittelgesetze I", Goldmanns GELBE Taschenbücher, Band 1852, unter Nr. 1 abgedruckten Fassung.

§ 14 [Strafbestimmungen] (1) Mit Gefängnis bis zu sechs Monaten ur mit Geldstrafe . . .[1] oder mit einer dieser Strafen wird bestraft:

1. wer zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr eine der na § 3 unzulässigen Mischungen herstellt;
2. wer in Ausübung eines Gewerbes wissentlich solche Mischungen verkau feilhält oder sonst in Verkehr bringt;
3. wer Margarine . . . ohne den nach § 6 erforderlichen Zusatz vorsätz lich herstellt oder wissentlich verkauft, feilhält oder sonst in Verke bringt.

(2) Im Wiederholungsfalle tritt Gefängnisstrafe bis zu sechs Monat ein, neben welcher auf Geldstrafe . . .[1] erkannt werden kann; diese B stimmung findet nicht Anwendung, wenn seit dem Zeitpunkt, in welche die für die frühere Zuwiderhandlung erkannte Strafe verbüßt oder erla sen ist, drei Jahre verflossen sind.

§ 15 [Strafbestimmungen] (1) Mit Geldstrafe . . .[1] oder mit Gefängn bis zu drei Monaten wird bestraft, wer als Beauftragter der Polizeibehör unbefugt Betriebsgeheimnisse, welche kraft seines Auftrags zu seiner Kenn nis gekommen sind, offenbart, oder geheimgehaltene Betriebseinrichtung oder Betriebsweisen, von denen er kraft seines Auftrags Kenntnis erlan hat, nachahmt, solange dieselben noch Betriebsgeheimnisse sind.

(2) Die Verfolgung tritt nur auf Antrag des Betriebsunternehmers e

§ 16 [Strafbestimmungen bei Verstoß gegen §§ 8 und 9] Mit Gel strafe . . .[2] bis zu einhundertfünfzig Mark oder mit Haft wird bestraft

1. wer den Vorschriften des § 8 zuwider den Eintritt in die Räume, c Entnahme einer Probe oder die Revision verweigert;
2. wer die in Gemäßheit des § 9 von ihm erforderte Auskunft nicht erte oder bei der Auskunftserteilung wissentlich unwahre Angaben macht.

§ 17 [Strafbestimmungen bei Verstoß gegen §§ 7 und 9] Mit Gel strafe bis zu einhundertfünfzig Mark oder mit Haft bis zu vier Woch wird bestraft[3]:

1. wer den Vorschriften des § 7 zuwiderhandelt;
2. wer bei der nach § 9 von ihm erforderten Auskunftserteilung aus Fah lässigkeit unwahre Angaben macht.

§ 18 [Weitere Strafbestimmungen] (1) Außer den Fällen der §§ 14 b 17 werden Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften dieses Gesetzes s wie gegen die in Gemäßheit der §§ 11 und 12 Ziffer 1 ergehenden B stimmungen des *Bundesrats* mit Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Ma oder mit Haft bestraft.[3]

---

1 Geldstrafenhöchstbetrag aufgehoben durch Art. XIV der VO vom 6. 2. 19 (RGBl. I S. 44); vgl. jetzt §§ 27 ff. StGB, Goldmanns GELBE Taschenbüch Band 714.

2 Geldstrafenmindestbetrag aufgehoben durch Art. XIV der VO vom 6. 2. 19 (RGBl I S. 44); vgl. jetzt §§ 27 ff. StGB, Goldmanns GELBE Taschenbüch Band 714.

3 Höchstbetrag nunmehr 500.– DM gem. Art. 7 des Gesetzes vom 26. 11. 19 (BGBl. I S. 921).

(2) Im Wiederholungsfalle ist auf Geldstrafe ...[1] oder auf Haft, oder auf Gefängnis bis zu drei Monaten zu erkennen. Diese Bestimmung findet keine Anwendung, wenn seit dem Zeitpunkt, in welchem die für die frühere Zuwiderhandlung erkannte Strafe verbüßt oder erlassen ist, drei Jahre verflossen sind.

§ 19 [Einziehung] (1) In den Fällen der §§ 14 und 18 kann neben der Strafe auf Einziehung der verbotswidrig hergestellten, verkauften, feilgehaltenen oder sonst in Verkehr gebrachten Gegenstände erkannt werden, ohne Unterschied, ob sie dem Verurteilten gehören oder nicht.

(2) Ist die Verfolgung oder Verurteilung einer bestimmten Person nicht ausführbar, so kann auf die Einziehung selbständig erkannt werden.

§ 20 [Geltung des Lebensmittelgesetzes] Die Vorschriften *des Gesetzes betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 14. Mai 1879 (Reichsgesetzbl. S. 145)*[2] bleiben unberührt. Die Vorschriften in den *§§ 16, 17*[3] desselben finden auch bei Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften des gegenwärtigen Gesetzes mit der Maßgabe Anwendung, daß in den Fällen des § 14 die öffentliche Bekanntmachung der Verurteilung angeordnet werden muß.

§ 21 [Inkrafttreten] (1)[4]

(2) Im übrigen tritt dieses Gesetz am 1. Oktober 1897 in Kraft. Mit diesem Zeitpunkte tritt das Gesetz, betreffend den Verkehr mit Ersatzmitteln für Butter, vom 12. Juli 1887 (Reichsgesetzbl. S. 375) außer Kraft.

Geldstrafenhöchstbetrag aufgehoben durch Art. XIV der VO vom 6. 2. 1924 (RGBl. I S. 44); vgl. jetzt §§ 27 ff. StGB, Goldmanns GELBE Taschenbücher, Band 714.

Jetzt Lebensmittelgesetz in der in „Lebensmittelgesetze I", Goldmanns GELBE Taschenbücher, Band 1852, unter Nr. 1 abgedruckten Fassung.

Statt § 16 jetzt § 15 und statt § 17 jezt § 16 LMG.

Gegenstandslos.

8 Verordnung des Reichspräsidenten zur Förderung der Verwendung inländischer tierischer Fette

Vom 23. Dezember 1932 (RGBl. I S. 575; auch BGBl. III 7842–5–5)

Auf Grund des Artikels 48 Abs. 2 der Reichsverfassung wird folgende verordnet:

.....[1]

§ 9 [Hinweisverbot] (1) Es ist verboten, im Verkehr mit Margarine und Kunstspeisefett durch Umhüllungen, Bezettelungen, öffentliche Bekanntmachungen oder Mitteilungen, die für einen größeren Kreis von Personen bestimmt sind, in Wort oder Bild auf Milch, Butter, andere Milcherzeugnisse oder Schweineschmalz oder deren Gewinnung hinzuweisen.

(2) Wer vorsätzlich dem Verbote des Abs. 1 zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft. Ist die Zuwiderhandlung fahrlässig begangen, so tritt Geldstrafe bis zu *150 RM* oder Haft ein[2].

(3) Die Vorschriften in Abs. 1,2 treten am 1. April 1933 in Kraft.

---

1 §§ 1 bis 8 aufgehoben durch § 12 Abs. 1 Nr. 1 der VO vom 29. 7. 193 (RGBl. I 957).

2 Jetzt 500.– DM (2. Gesetz zur Sicherung des Straßenverkehrs vom 26. 11. 1964 BGBl. I S. 921).

9 Bekanntmachung über fetthaltige Zubereitungen

Vom 26. Juni 1916 (RGBl. S. 589; BGBl. III 7842–5–3)
In der Fassung der Bekanntmachung vom 28. April 1921 (RGBl. S. 501)
und der Verordnung vom 14. September 1939 (RGBl. S. 1854)

§ 1 [Verbot fetthaltiger Zubereitungen] (1) Fetthaltige Zubereitungen, welche Butter oder Schweineschmalz zu ersetzen bestimmt sind, ausgenommen Margarine und Kunstspeisefett, dürfen gewerbsmäßig nicht hergestellt, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden.

(2) Dies gilt insbesondere für Erzeugnisse, die außer Butter, Margarine oder einem Speisefett oder Speiseöl auch Milch (irgendeiner Art), Wasser, Quark, Stärke, Mehl, mehlartige Stoffe, Kartoffel oder Gelatine enthalten.

(3) Der *Reichs*kanzler kann Ausnahmen zulassen[1].

§ 2[2] [Zulässiger Fett- und Wassergehalt der Margarine] (1) Margarine, die in 100 Gewichtsteilen weniger als 80 Gewichtsteile Fett oder in ungesalzenem Zustande mehr als 18 Gewichtsteile Wasser, in gesalzenem Zustande mehr als insgesamt 18 Gewichtsteile an Wasser und Kochsalz enthält, darf gewerbsmäßig nicht feilgehalten oder verkauft werden.

(2) Margarine ist als gesalzen anzusehen, wenn sie mehr als 0,1 Gewichtsteil Kochsalz enthält.

§ 3 [Strafbestimmungen, Einziehung] (1) Mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe . . .[3] oder mit einer dieser Strafen wird bestraft:

1. wer der Vorschrift des § 1 zuwider fetthaltige Zubereitungen herstellt, feilhält, verkauft oder sonst in den Verkehr bringt;
2.[4] wer der Vorschrift des § 2 zuwider Margarine feilhält oder verkauft.

(2) Neben der Strafe kann auf Einziehung der Gegenstände erkannt werden, auf die sich die strafbare Handlung bezieht, ohne Unterschied, ob sie dem Verurteilten gehören oder nicht.

(3) Wird auf Strafe erkannt, so kann angeordnet werden, daß die Ver-

---

1 Vgl. VO über fetthaltige Zubereitungen vom 22. 5. 1933 (RGBl. S. 288; auch BGBl. III 7842–5–4), wonach § 1 Abs. 1 dieser Bekanntmachung keine Anwendung findet auf fetthaltige Zubereitungen, die ausschließlich aus Rinder- und Schweinefett bestehen und diesen Bestandteilen entsprechend bezeichnet werden.

2 Außer Kraft gem. VO über den Fettgehalt der Margarine vom 10. 12. 1965, abgedruckt unter Nr. 10.

3 Geldstrafenhöchstbetrag aufgehoben durch Art. XIV der VO vom 6. 2. 1924 (RGBl. I S. 44); vgl. jetzt §§ 27 ff. StGB, Goldmanns GELBE Taschenbücher, Band 714.

4 Außer Kraft gem. VO über den Fettgehalt der Margarine vom 10. 12. 1965, abgedruckt unter Nr. 10.

urteilung auf Kosten des Schuldigen öffentlich bekannt gemacht wird. D Art der Bekanntmachung wird im Urteil bestimmt.

§ 4 [Inkrafttreten] Die Vorschriften des § 2 und des § 3 Nr. 2 trete mit dem 15. Juli 1916, die des § 3 Nr. 1 mit dem 3. Juli 1916, im übrige tritt diese Verordnung mit dem Tage der Verkündung in Kraft. De *Reichs*kanzler bestimmt den Zeitpunkt des Außerkrafttretens.

10 Verordnung über den Fettgehalt der Margarine

Vom 10. Dezember 1965 (BAnz. Nr. 235 vom 15. Dezember 1965)

§ 1 [Verkehrsverbot für Margarine] Margarine, die in 100 Gewichtsteilen weniger als 80 Gewichtsteile Fett enthält, darf gewerbsmäßig nicht zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden.

§ 2 [Strafbestimmungen] Wer vorsätzlich oder fahrlässig der Vorschrift des § 1 zuwiderhandelt, begeht eine Zuwiderhandlung nach § 30 Abs. 1 Nr. 9 des Milch- und Fettgesetzes in Verbindung mit dem Wirtschaftsstrafgesetz 1954.

§ 3 [Außerkrafttreten von Bestimmungen] Die Vorschriften der §§ 2 und 3 Abs. 1 Nr. 2 der Bekanntmachung über fetthaltige Zubereitungen vom 26. Juni 1916[1] (Reichsgesetzbl. S. 589) in der Fassung der Verordnung zur Änderung der Margarinebewirtschaftung vom 14. September 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 1854) und die Runderlasse des Reichsministers des Innern vom 22. Januar 1942 – IV e 10093/42/4212 – und vom 23. März 1942 – IV e 10712/42/4212 – werden aufgehoben, soweit sie nicht bereits außer Kraft getreten sind.

§ 4 [Geltung in Berlin] Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit § 32 des Milch- und Fettgesetzes auch im Land Berlin.

§ 5 [Inkrafttreten] Diese Verordnung tritt sechs Wochen nach Verkündung in Kraft.

---

[1] Vgl. Nr. 9.

11 Verordnung über eine gesetzliche Handelsklasse „Deutsches Standardei"

Vom 1. September 1958 (BAnz. Nr. 168; auch BGBl. III 7849–1–2)

§ 1 Handelsklasse (1) Für im Geltungsbereich dieser Verordnung er zeugte Hühnereier (Eier) wird eine gesetzliche Handelsklasse mit der Be zeichnung „Deutsches Standardei" eingeführt.

(2) Die Bestimmungen dieser Verordnung gelten nur für Eier, die nac der in Absatz 1 genannten Handelsklasse feilgehalten, angeboten, verkau oder sonst in Verkehr gebracht werden.

(3) Die Eier müssen

1. die aus der Anlage 1 ersichtlichen Eigenschaften aufweisen,
2. nach den aus der Anlage 1 ersichtlichen Gewichtsklassen sortiert un
3. nach § 2 gekennzeichnet sein.

§ 2 Kennzeichnung (1) Die Kennzeichnung auf den Eiern besteht

1. aus einem Kreis mit einem Durchmesser von mindestens 12 mm, i dem das Wort „Deutsch" in lateinischen Buchstaben von mindester 2 mm Höhe und der die Gewichtsklasse bezeichnende Buchstabe en halten sind, und
2. aus der Angabe der Kennummer des kennzeichnenden Betriebes (Al satz 3).

(2) Eier, die nach Absatz 1 gekennzeichnet sind, jedoch nicht mehr de Anforderungen der Anlage 1 entsprechen, dürfen nur feilgehalten, ang boten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, wenn sie z sätzlich mit der Kennzeichnung „Handelskl. ungültig" versehen sind. D Buchstaben müssen eine Höhe von mindestens 2 mm haben.

(3) Betriebe, die Eier kennzeichnen, dürfen nur Kennummern verwe den, die ihnen von der zuständigen obersten Landesbehörde oder den v ihr bestimmten Stellen auf Antrag zugeteilt sind. Die Kennummern b stehen aus der Nummer des Landes nach Anlage 2 und der dem Betri zugeteilten Nummer, die durch Querstrich getrennt sind.

(4) Zusätzlich für Kontrollzwecke verwendete Erzeugernummern a Eiern dürfen nicht umrandet sein.

(5) Wird auf Eiern eine Wochennummer angegeben, so muß sie d Woche entsprechen, in der die Kennzeichnung erfolgt ist. Die Angabe m aus einer der Wochennummern 1 bis 53, beginnend mit der ersten Woc des Kalenderjahres, bestehen. Die Nummer muß eine Höhe von mindeste 2 mm aufweisen und von einem Kreis umgeben sein.

(6) Kennzeichnungen nach Absatz 1, 3 und 5 müssen mit roter, Ken zeichnungen nach Absatz 2 und 4 mit schwarzer, unverwischbarer, una wischbarer, kochechter und nicht gesundheitsschädlicher Farbe vorgeno men und deutlich erkennbar sein.

(7) Werden Eier für die unmittelbare Abgabe an Verbraucher feilgehalten, so sind die Handels- und die Gewichtsklasse durch Schilder deutlich sichtbar anzugeben. Auf einem Schild dürfen nicht mehrere Gewichtsklassen angegeben werden.

§ 3 Packungen (1) Werden für Eier geschlossene Packungen verwendet, so müssen dies neue oder neuwertige Großpackungen zu je 500, 360 oder 180 Stück oder neue Kleinpackungen zu je 12 Stück oder weniger sein.

(2) Auf den Packungen nach Absatz 1 müssen deutlich lesbar die Worte „Deutsches Standardei" und der die Gewichtsklasse bezeichnende Buchstabe angegeben sein. Auf Kleinpackungen müssen ferner der Packtag sowie der Name, die Anschrift und die Kennummer des Betriebes, der die Kennzeichnung vorgenommen hat, angegeben sein. Großpackungen müssen obenauf einen Kontrollzettel mit den in Satz 1 und 2 bezeichneten Angaben enthalten.

(3) Bei Großpackungen nach Absatz 1 muß mindestens ein Verschluß mit einer Banderole überklebt sein, die dem in der Anlage 3 abgebildeten Muster in den Abmessungen 42 × 12 cm entspricht. Die Banderole muß so angebracht sein, daß sie beim Öffnen der Packung zerstört wird. Die Grundfarbe der Banderole muß weiß, der Aufdruck „Deutsches Standardei" rot sein; die übrigen Aufdrucke müssen schwarz sein. Die Banderolen müssen die in Absatz 2 bezeichneten Angaben tragen.

(4) Von Packungen mit Eiern, die als Deutsche Standardeier gekennzeichnet worden sind, jedoch nicht mehr den Anforderungen der Anlage 1 entsprechen, ist außer der Kennzeichnung nach Absatz 2 auch die in Absatz 3 bezeichnete Banderole zu entfernen.

(5) Tragen Packungen mit als Deutsche Standardeier gekennzeichneten Eiern, die über die Bestimmungen dieser Verordnung hinaus zusätzlich den vom Verband der Landwirtschaftskammern e. V. herausgegebenen Einheitsbestimmungen für Deutsche Markeneier vom 25. September 1957 entsprechen, nach diesen Einheitsbestimmungen die Aufschrift „Deutsche Markeneier", so entfallen die in Absatz 2 bezeichnete Angabe „Deutsches Standardei" und die Anbringung der im Absatz 3 bezeichneten Banderole.

§ 4 Bußgeldbestimmung[1] Zuwiderhandlungen gegen § 1 Abs. 3 Nr. 2 und 3, § 2 Abs. 2 und § 3 Abs. 1 bis 4 werden nach § 7 des Gesetzes über gesetzliche Handelsklassen für Erzeugnisse der Landwirtschaft und Fischerei geahndet.

§ 5[2]

§ 6[3]

Land Berlin[4] Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Über-

---

Gesetz über gesetzliche Handelsklassen für Erzeugnisse der Landwirtschaft und Fischerei vom 17. 12. 1951 (BGBl. I S. 970; auch BGBl. III 7849–1), geändert durch Gesetz vom 29. 7. 1964 (BGBl. I S. 560).

Gegenstandslose Übergangsvorschrift.

Aufgehoben durch § 7 Abs. 2 der VO vom 3. 8. 1961 (BAnz. Nr. 149).

GVBl. Berlin 1958 S. 873.

leitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbin dung mit § 9 des Gesetzes über gesetzliche Handelsklassen für Erzeug nisse der Landwirtschaft und Fischerei auch im Land Berlin.

§ 8 Saarland[1] Diese Verordnung gilt nicht im Saarland.

§ 9 Inkrafttreten Diese Verordnung tritt am 1. September 1958 i Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über Handelsklassen und Kenn zeichnung von Eiern (Eierverordnung) vom 19. April 1952 (Bundesanzei ger Nr. 77 vom 22. April 1952) außer Kraft.

Anlage 1 (zu § 1 Abs. 2)

Eigenschaften:

Schale: normal, sauber, unverletzt

Luftkammer: Höhe nicht über 7 mm

Eiweiß: klar, durchsichtig, gallertartig-fest

Dotter: nur schattenhaft sichtbar, ohne deutliche Umrißlinien, mu beim Drehen des Eies in zentraler Lage verharren

Keim: nicht sichtbar entwickelt

Geruch: frei von schlechtem und fremdem Geruch

Behandlung: ungewaschen, nicht gekühlt, nicht konserviert, nicht geölt.

Gekühlt im Sinne dieser Verordnung sind Eier, die insgesamt länger a vier Wochen ununterbrochen oder mit Unterbrechungen in künstlich g kühlten Räumen gelagert worden sind.

Konserviert im Sinne dieser Verordnung sind Eier, die mit chemische Mitteln (z. B. Kalk, Wasserglas) oder auf andere Weise haltbar gemac worden sind.

Gewichtssortierung nach Gewichtsklassen:

S: 65 g und darüber,

A: unter 65 bis 60 g, Durchschnittsgewicht mindestens 62 g,

B: unter 60 bis 55 g, Durchschnittsgewicht mindestens 57 g,

C: unter 55 bis 50 g, Durchschnittsgewicht mindestens 52 g,

D: unter 50 bis 45 g, Durchschnittsgewicht mindestens 47 g,

E: unter 45 g.

Fünf vom Hundert der Eier dürfen, ausgenommen bei der höchsten un der niedrigsten Gewichtsklasse, der nächstniedrigeren Gewichtsklasse a gehören, wenn das für die Gewichtsklasse vorgeschriebene Durchschnitt gewicht eingehalten wird.

1 Saarklausel aufgehoben durch § 1 Abs. 3 des Gesetzes zur Einführung v Bundesrecht im Saarland vom 30. 6. 1959 (BGBl. I S. 313).

Anlage 2 (zu § 2 Abs. 3)

Nummern der Länder:

Schleswig-Holstein	1
Hamburg	2
Niedersachsen	3
Bremen	4
Nordrhein-Westfalen	5
Hessen	6
Rheinland-Pfalz	7
Baden-Württemberg	8
Bayern	9
Berlin (West)	10

Anlage 3 (zu § 3 Abs. 3)

Muster der Banderole

Packtag: . . . . . .

Deutsches Standardei

Kennzeichnungsstelle: . . . . . .

(Name, Anschrift)

Kennummer: . . . . Gewichtsklasse: . . . .

12 Verordnung über Enteneier

Vom 25. August 1954 (BGBl. I S. 265; auch BGBl. III 2125-4-26)[1]
Geändert durch Verordnung vom 17. Dezember 1956 (BGBl. I S. 944)

§ 1 [Kennzeichnungspflicht] (1) Zum menschlichen Genuß bestimmte Enteneier dürfen nur dann zum Verkauf vorrätig gehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, wenn sie die deutlich lesbare, in unverwischbarer, kochechter, nicht gesundheitsschädlicher Farbe angebrachte Aufschrift tragen:

Die Kennzeichnung muß in ovaler Umrandung mit lateinischer Schrift von mindestens 3 mm Höhe aufgedruckt sein.

(2) An den Behältnissen, in denen zum menschlichen Genuß bestimmte Enteneier zum Verkauf vorrätig gehalten oder sonst in Verkehr gebracht werden, muß an einer gut sichtbaren Stelle auf einem mindestens 20 cm langen und 15 cm breiten Schilde die deutlich lesbare Aufschrift angebracht sein:

> **Entenei!**
> Vor Gebrauch mindestens 10 Minuten kochen oder in Backofenhitze durchbacken!

(3) In den Geschäftsräumen und Verkaufsständen, in denen Enteneier zum Verkauf vorrätig gehalten werden, ist an gut sichtbarer Stelle in der Nähe der feilgehaltenen Enteneier ein mindestens 40×30 cm (DIN A 3) großes Schild anzubringen, das die deutlich lesbare Aufschrift (Buchstabenmindestgröße 12 mm) trägt:

> Entenei darf zur Verhütung von Gesundheitsschädigungen nicht roh oder weichgekocht verzehrt und nicht zur Herstellung von Puddings, Mayonnaise, Rührei, Setzei, Pfannkuchen, Torten, Schaumspeise (Creme), Speiseeis und ähnlichen Zubereitungen verwendet werden, bei deren Herstellung nicht eine die ganze Masse durchdringende Erhitzung auf mindestens 100 Grad C mindestens 10 Minuten lang gewährleistet ist.

---

1 Im Saarland eingeführt durch VO vom 26. 8. 1957 (BGBl. I S. 1255).

(4)[1]

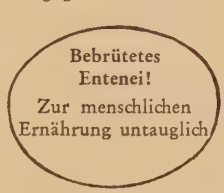
§ 2 [Gewerbliche Herstellung von Backwaren] (1) Enteneier dürfen bei der gewerblichen Herstellung von Backwaren nur mit Genehmigung der zuständigen Behörde verwendet werden. Die Genehmigung kann jederzeit widerrufen werden; hierauf ist bei der Erteilung hinzuweisen.

(2) Die Genehmigung darf nur für solche Betriebe erteilt werden, die hinsichtlich ihrer baulichen Beschaffenheit und ihrer Einrichtungen die notwendigen hygienischen Voraussetzungen erfüllen und ausschließlich oder in besonderen, von anderen Teilen des Betriebes räumlich abgetrennten Abteilungen Zwieback, Honigkuchen und andere Backwaren herstellen, bei denen eine die ganze Masse durchdringende Erhitzung auf mindestens 100° C mindestens 10 Minuten gewährleistet ist.

(3) Gewerbliche Betriebe, in denen andere Lebensmittel als Eiprodukte im Sinne der Verordnung zum Schutze gegen Infektion durch Erreger der Salmonella-Gruppe in Eiprodukten vom 17. Dezember 1956 (Bundesgesetzbl. I S. 944)[2] oder Backwaren hergestellt werden, dürfen Enteneier weder vorrätig halten noch verwenden. Dies gilt auch für gewerbliche Betriebe, in denen Speisen zubereitet werden, sowie für Krankenhäuser, Alters-, Jugend- und Erziehungsheime, Wohn- und Arbeitslager, Werksbetriebe, Gefangenenanstalten, Gemeinschaftsküchen von Massenunterkünften und ähnlichen Einrichtungen.

§ 3 [Verwendung bebrüteter Eier) (1) Es ist verboten, bebrütete Enteneier in irgendeiner Form zum Zwecke menschlichen Genusses in den Verkehr zu bringen.

(2) Soweit sie an andere abgegeben werden sollen, müssen sie wie folgt kenntlich gemacht sein:



(3) Für die Ausführung der Kennzeichnung gilt § 1 Abs. 1 entsprechend. Für die Kennzeichnung ist der Leiter der Brutanstalt oder der Halter von Bruttieren verantwortlich.

§ 4 [Einfuhr in das Zollinland] (1) Bei der Einfuhr in das Zollinland müssen Enteneier, die zum Verkauf als Lebensmittel bestimmt sind, die nach § 1 Abs. 1 und bebrütete Enteneier, die nach § 3 Abs. 2 erforderliche Kennzeichnung tragen. Außerdem ist auf den Eiern der Name des Ursprungslandes in lateinischer Schrift lesbar anzugeben.

(2) Sind ausländische Enteneier nicht nach Absatz 1 gekennzeichnet, so dürfen sie nur auf ein Zollager unter amtlichem Mitverschluß gebracht

1 Aufgehoben durch § 9 der VO vom 17. 12. 1956 (BGBl. I S. 944).
2 Abgedruckt unter Nr. 13.

werden. Die Überführung vom Zollager in den Verkehr des Zollinlandes steht der Einfuhr in das Zollinland gleich.

(3)[1]

§ 5[1]

§ 6 [Geltung in Berlin][2] Diese Verordnung gilt auch im Lande Berlin, sobald das Land Berlin sie in Kraft gesetzt hat.

§ 7 [Inkrafttreten] (1) Diese Verordnung tritt am 1. November 1954 in Kraft.

(2) Gleichzeitig treten die Verordnung über Enteneier vom 24. Juli 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 630) in der Fassung vom 14. Juli 1942 (Reichsgesetzblatt I S. 467) und die Niedersächsische Verordnung über die Verwendung von Enteneiern vom 19. August 1949 (Niedersächsisches Gesetz- und Verordnungsbl. S. 195) außer Kraft.

1 § 4 Abs. 3 und § 5 aufgehoben durch § 9 VO vom 17. 12. 1956 (BGBl. I S. 944).
2 GVBl. Berlin 1954 S. 612.

13 Verordnung zum Schutze gegen Infektion durch Erreger der Salmonella-Gruppe in Eiprodukten

Vom 17. Dezember 1956 (BGBl. I S. 944; auch BGBl. III 2125–4–27)[1]

§ 1 [Eiprodukte im Sinne dieser Verordnung] Eiprodukte im Sinne dieser Verordnung sind folgende Erzeugnisse aus Hühner-, Enten- oder Gänseeiern, mit oder ohne Zusatz, insbesondere von Salz, Zucker oder Konservierungsmitteln:

1. Flüssigei (Eiauslauf),
2. flüssiges Eigelb,
3. flüssiges Eiweiß (Eiklar),
4. gefrorenes Vollei (Gefriervollei),
5. gefrorenes Eigelb (Gefriereigelb),
6. gefrorenes Eiweiß (Gefriereiklar),
7. Eipulver (Trockenvollei),
8. Trockeneigelb,
9. getrocknetes Eiweiß (kristallisiertes Eiweiß, Ei-Albumin, Sprüheiweiß),

auch im Gemisch untereinander.

§ 2 [Verkehrsverbote] (1) Es ist verboten, Eiprodukte ohne ausreichende Vorbehandlung als Lebensmittel anzubieten, zum Verkauf vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

(2) Als ausreichende Vorbehandlung im Sinne dieser Verordnung sind Verfahren anzusehen, durch die die Erreger der Salmonella-Gruppe und die anderen Ereger der Gruppe der Enterobakteriaceen in Eiprodukten abgetötet werden.

(3) Die Art der Vorbehandlung ist auf den Packungen oder Behältnissen der im Sinne dieser Verordnung vorbehandelten Eiprodukte kenntlich zu machen.

§ 3 [Genehmigungspflicht] (1) Wer Eiprodukte vorbehandeln will, bedarf hierzu der Genehmigung der für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörde (zuständige Behörde). Die Genehmigung darf nur erteilt werden, wenn der Antragsteller über Einrichtungen verfügt, die eine ausreichende Vorbehandlung (§ 2 Abs. 2) gewährleisten und eine ständige Kontrolle der ausreichenden Vorbehandlung ermöglichen.

(2) Betriebe im Sinne des Absatzes 1 sind zu Aufzeichnungen über die ein- und ausgehenden Eiprodukte, insbesondere nach Herkunft, Art und Menge, und über Verfahren und Zeitpunkt der Vorbehandlung sowie über den Empfänger verpflichtet.

---

1 Im Saarland eingeführt durch VO vom 26. 8. 1957 (BGBl. I S. 1255).

§ 4 [Einfuhrvorschriften] (1) Es ist verboten, Eiprodukte als Lebensmittel ohne ausreichende Vorbehandlung in den Geltungsbereich dieser Verordnung, ausgenommen Zollausschlüsse, zu verbringen.

(2) Die Durchfuhr unter amtlicher Überwachung ist nicht als Verbringen in den Geltungsbereich dieser Verordnung anzusehen.

(3) Die Abfertigung von Eiprodukten durch die Zolldienststellen darf erst erfolgen, nachdem von dem Zoll- oder Abfertigungsbeteiligten eine Bescheinigung der zuständigen Behörde vorgelegt worden ist, daß die Eiprodukte nach dem Ergebnis der amtlichen bakteriologischen Untersuchung ausreichend vorbehandelt (§ 2 Abs. 2) und einfuhrfähig im Sinne dieser Verordnung sind.

§ 5 [Vorschriften für Zollabfertigung] (1) Der Zoll- oder Abfertigungsbeteiligte hat die nach § 4 Abs. 3 vorgeschriebene Bescheinigung bei der zuständigen Behörde unter Angabe des Lagerplatzes, der Art der Eiprodukte und der Anzahl der Packstücke der Sendung schriftlich zu beantragen.

(2) Die zuständige Behörde veranlaßt die Entnahme der zur Durchführung der amtlichen Untersuchung erforderlichen Stichproben und deren Untersuchung. Bei gleichartigen Sendungen

bis zu 3 Packstücken
ist aus allen Packstücken,
bis zu 10 Packstücken
ist aus mindestens 3 Packstücken,
bis zu 20 Packstücken
ist aus mindestens 4 Packstücken,
bis zu 40 Packstücken
ist aus mindestens 5 Packstücken,
bis zu 60 Packstücken
ist aus mindestens 6 Packstücken,
bis zu 1000 Packstücken
ist aus mindestens 5 v. H. aller Packstücke

je eine Stichprobe im Gewicht von etwa 30 g steril zu entnehmen. Besteht eine Sendung aus mehr als 1000 Packstücken, so ist die Zahl der Stichproben bei den 1000 übersteigenden Packstücken auf 3 v. H., bei den 3000 übersteigenden Packstücken auf 2 v. H. zu beschränken.

(3) Die Gleichartigkeit des Inhalts einer Sendung ist anzunehmen, wenn eine einheitliche Fabrikmarke, die Art der Verpackung oder die Kennziffern hierauf schließen lassen, es sei denn, daß besondere Umstände eine andere Beurteilung rechtfertigen.

(4) Von der in Absatz 2 vorgesehenen Stichprobenentnahme und -untersuchung ist abzusehen, wenn der Zoll- oder Abfertigungsbeteiligte nachweist, daß die Eiprodukte in einem im Zollausschluß gelegenen Betrieb vorbehandelt worden sind.

§ 6 [Eiprodukte in Zollausschlüssen] In Zollausschlüsse verbrachte Eiprodukte dürfen bei der Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln in Zollausschlüssen nur verwendet werden, wenn die zuständige Behörde

eine Bescheinigung erteilt hat, daß die Eiprodukte nach dem Ergebnis der amtlichen bakteriologischen Untersuchung ausreichend vorbehandelt oder in einem im Zollausschluß gelegenen Betrieb vorbehandelt worden sind. § 5 gilt entsprechend.

§ 7 [Export] Die Vorschriften dieser Verordnung finden keine Anwendung auf Eiprodukte, die zur Lieferung in Gebiete außerhalb des Geltungsbereiches dieser Verordnung bestimmt sind; jedoch sind solche für den Export bestimmte Eiprodukte getrennt von den für das Inland bestimmten zu halten und entsprechend kenntlich zu machen.

§ 8 [Ausnahmen] (1) Die Vorschrift des § 2 Abs. 1 findet keine Anwendung auf

1. aus Knick- und Brucheiern anfallendes Flüssigei (Eiauslauf),
2. als Nebenprodukt anfallendes flüssiges Eiweiß (Eiklar)

aus Hühnereiern, sofern diese Eiprodukte ungefroren und ohne Zusatz von Salz, Zucker oder Konservierungsmitteln an gewerbliche Betriebe abgegeben werden. Gewerbliche Betriebe dürfen die Eiprodukte zur Herstellung von Lebensmitteln nur verwenden, wenn hierbei Temperaturen zur Anwendung kommen, durch die Erreger der Salmonella-Gruppe mit Sicherheit abgetötet werden.

(2) In gewerblichen Betrieben, in denen Speisen zubereitet werden, sowie in Krankenhäusern, Jugend-, Erziehungs- und Altersheimen, Wohn- und Arbeitslagern, Werksküchen, Gefangenenanstalten, Gemeinschaftsküchen von Massenunterkünften und ähnlichen Einrichtungen dürfen Eiprodukte der in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Art nicht verwendet werden.

§ 9 [Änderungen] (1) Die Verordnung über Enteneier vom 25. August 1954 (Bundesgesetzbl. I S. 265) wird wie folgt geändert: . . .[1]

(2) In der Verordnung über Teigwaren vom 12. November 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 1181) erhält § 1 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a letzter Halbsatz folgende Fassung: . . .[2]

§ 10 [Geltung in Berlin] Diese Verordnung gilt auch im Land Berlin, sofern sie im Land Berlin in Kraft gesetzt wird.

§ 11 [Inkrafttreten] Diese Verordnung tritt am 1. April 1957 in Kraft.

---

1 Berücksichtigt in der unter Nr. 12 abgedruckten Verordnung.

2 Berücksichtigt in der unter Nr. 16 in „Lebensmittelgesetze I", Goldmanns GELBE Taschenbücher, Band 1852, abgedruckten Verordnung.

II. Vorschriften für Obst, Gemüse und Kartoffeln

14 Verordnung über Obsterzeugnisse

Vom 15. Juli 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 495; auch BGBl. III 2125–4–5)

§ 1 [Anwendungsbereich] Als Obsterzeugnisse im Sinne dieser Verordnung gelten Obstkonfitüren, Marmeladen, Pflaumenmus, Obstsäfte, Obstsirupe, Obstgelee und Obstkraut.

Abschnitt I. Obstkonfitüren und Marmeladen

Begriffsbestimmungen

§ 2 (1) Obstkonfitüren (Jams) sind aus einer Obstart hergestellte dickbreiig-stückige, streichfähige Zubereitungen, die in der Regel im fertigen Erzeugnis Obststücke erkennen lassen. Sie werden durch Einkochen von unzerteiltem oder in Stücke geschnittenem frischem oder frisch erhaltenem, entkerntem oder entsteintem Obstfruchtfleisch oder von Obstpülpe einer Obstart und technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) hergestellt. Zur Einwaage werden auf mindestens 45 Teile Obstfruchtfleisch höchstens 55 Teile Verbrauchszucker, bei Obstkonfitüren aus Zitrusfrüchten auf mindestens 30 Teile Obstfruchtfleisch höchstens 70 Teile Verbrauchszucker verwendet. Obstkonfitüren werden auch unter Verwendung von ungeschältem Obst, einer geringen Menge Obstpektin oder Obstgeliersaft, Stärkesirup, Weinsäure oder Milchsäure hergestellt. Sie werden mit dem Namen der verwendeten Obstart bezeichnet.

(2) Marmeladen sind dickbreiige, streichfähige Zubereitungen, die durch Einkochen von frischem oder frisch erhaltenem, entkerntem oder entsteintem Obstfruchtfleisch oder von Obstpülpe oder Obstmark und technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) hergestellt sind. Zur Einwaage werden bei Einfruchtmarmeladen auf mindestens 45, bei Mehrfruchtmarmeladen (Absatz 3 Nr. 2) und Gemischten Marmeladen (Absatz 3 Nr. 3) auf mindestens 25 Teile Obstfruchtfleisch höchstens 55 Teile Verbrauchszucker verwendet. Marmeladen werden auch unter Verwendung von ungeschältem Obst, einer geringen Menge Obstpektin oder Obstgeliersaft, Stärkesirup, Weinsäure oder Milchsäure, Aprikosenmarmelade auch unter Verwendung von getrockneten Aprikosen hergestellt.

(3) Als Marmeladensorten werden unterschieden:

1. Einfruchtmarmeladen: Marmeladen, die aus einer Obstart hergestellt sind; sie werden mit dem Namen dieser Obstart bezeichnet;
2. Mehrfruchtmarmeladen: Marmeladen, die aus 2 bis höchstens 4 verschiedenen Obstarten hergestellt sind. Unter Verwendung von Äpfeln oder Birnen oder von beiden Früchten zusammen hergestellte Mehrfruchtmarmeladen enthalten vom Obstanteil der Einwaage höchstens 50 Hundertteile an Äpfeln oder Birnen oder an beiden Früchten zusammen. Mehrfruchtmarmeladen werden mit dem Namen der verwendeten Obstarten bezeichnet;
3. Gemischte Marmeladen: Marmeladen, die aus verschiedenen – der Zahl nach nicht beschränkten – Obstarten hergestellt sind. Unter Verwendung von Äpfeln oder Birnen oder von beiden Früchten zusammen hergestellte Gemischte Marmeladen enthalten vom Obstanteil der Einwaage höchstens 50 Hundertteile an Äpfeln oder Birnen oder an beiden Früchten zusammen.

§ 3 (1) Obstpülpe ist ein nicht zum unmittelbaren Genuß geeignetes, aus frischem Obst hergestelltes Halberzeugnis, das neben Obstbestandteilen in breiig-stückiger Form auch unzerteilte Früchte und große Fruchtstücke enthält.

(2) Obstmark ist ein nicht zum unmittelbaren Genuß geeignetes Halberzeugnis aus mehr oder weniger fein zerteiltem frischem Obst.

(3) Obstpektin sind aus Obstrückständen hergestellte flüssige oder pulverförmige Zubereitungen, meist mit einem geringen Zusatz von Weinsäure oder Milchsäure. Flüssiges Obstpektin ist in 3 Zentimeter hoher Schicht durchscheinend und enthält mindestens 2,5 Hundertteile Pektinstoff (berechnet als Kalziumpektat); der Pektingehalt beträgt mindestens 25 Hundertteile der Trockenmasse. Pulverförmiges Obstpektin entspricht in 10prozentiger wässeriger Lösung diesen Bedingungen. Obstpektin wird mit dem Namen der verwendeten Obstart bezeichnet.

(4) Obstgeliersäfte sind Zubereitungen, die aus frischen Früchten einer pektinreichen Obstart durch Behandeln mit Wasser hergestellt werden. Obstgeliersäfte enthalten höchstens 2 Hundertteile Pektinstoff (berechnet als Kalziumpektat) und höchstens 15 Hundertteile Trockenmasse. Obstgeliersäfte werden mit dem Namen der verwendeten Obstart bezeichnet, z. B. als Apfelgeliersaft, Stachelbeergeliersaft.

Verbote zum Schutze der Gesundheit

§ 4 Es ist insbesondere verboten:

1. die in §§ 2, 3 bezeichneten Erzeugnisse so herzustellen, daß sie Arsen, Blei oder Zink oder mehr als technisch nicht vermeidbare Mengen Antimon oder Kupfer enthalten;
2. solche Erzeugnisse anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

Grundsätze für die Beurteilung

§ 5 [Verdorbene Erzeugnisse] Als verdorben sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Obstkonfitüren und Marmeladen, die verschimmelt oder stark verunreinigt sind oder fremdartig oder ekelerregend riechen oder schmekken;
2. aus verdorbenen Früchten oder verdorbener Obstpülpe oder verdorbenem Obstmark oder anderen verdorbenen Rohstoffen zubereitete Obstkonfitüren und Marmeladen, unbeschadet der Unterdrückung einer leichten Gärung der verwendeten Früchte durch Erhitzen;
3. Obstkonfitüren und Marmeladen, die in starke alkoholische oder saure Gärung übergegangen sind;
4. Obstkonfitüren und Marmeladen, die angebrannt sind.

§ 6 [Nachgemachte Erzeugnisse] Als nachgemacht sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen Erzeugnisse, die als Obstkonfitüren oder Marmeladen in den Verkehr gebracht werden oder die nach Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack einem dieser Erzeugnisse ähnlich sind, sofern sie ganz aus Obstrückständen oder ganz oder teilweise aus anderen Pflanzenteilen hergestellt sind, ausgenommen Hagebuttenmark und Hagebuttenmarmelade.

§ 7 [Verfälschte Erzeugnisse] Als verfälscht sind insbesondere anzusehen und, außer in den Fällen der Nummern 4, 9, 12, 14, auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Obstkonfitüren und Marmeladen, bei deren Herstellung Obstrückstände mitverwendet worden sind;
2. Obstkonfitüren und Marmeladen, bei deren Herstellung andere Aromastoffe verwendet worden sind als diejenigen, die beim Einkochen des Erzeugnisses entwichen, mit Hilfe von Kondensationsvorrichtungen wiedergewonnen und demselben Erzeugnis zugesetzt worden sind;
3. Obstkonfitüren und Einfruchtmarmeladen, die mehr als 35, Mehrfruchtmarmeladen und Gemischte Marmeladen, die mehr als 42 Hundertteile Wasser enthalten;
4. Obstkonfitüren und Marmeladen, bei deren Herstellung künstliche Farbstoffe verwendet worden sind, sofern sie nicht als „gefärbt" kenntlich gemacht sind;
5. Obstkonfitüren und Marmeladen, bei deren Herstellung Mineralstoffe verwendet worden sind;
6. Obstkonfitüren und Marmeladen, bei deren Herstellung Agar-Agar, Gelatine oder andere nicht im Obst enthaltene Gelierstoffe verwendet worden sind;
7. Obstkonfitüren und Einfruchtmarmeladen, bei deren Herstellung Obstpektin oder Obstgeliersaft oder beide Erzeugnisse zusammen in einer Menge verwendet worden sind, die mehr als 0,3 Hunderttellen Pektinstoff (berechnet als Kalziumpektat und bezogen auf da

Fertigerzeugnis) entspricht; Mehrfruchtmarmeladen und Gemischte Marmeladen, bei deren Herstellung Obstpektin oder Obstgeliersaft oder beide Erzeugnisse zusammen in einer Menge verwendet worden sind, die mehr als 0,5 Hundertteilen Pektinstoff (berechnet als Kalziumpektat und bezogen auf das Fertigerzeugnis) entspricht;

8. Obstkonfitüren und Marmeladen, die mehr als 0,5 Hundertteile zugesetzte Weinsäure oder Milchsäure enthalten;
9. Obstkonfitüren und Einfruchtmarmeladen, bei deren Herstellung mehr als 5 Hundertteile Stärkesirup verwendet worden sind, sofern nicht das Erzeugnis durch die Worte „mit Stärkesirup" kenntlich gemacht ist, vorbehaltlich der Bestimmung in Nummer 10;
10. Obstkonfitüren und Marmeladen, bei deren Herstellung mehr als 12 Hundertteile Stärkesirup verwendet worden sind;
11. Obstkonfitüren, die unter Verwendung von getrocknetem Obst hergestellt worden sind;
12. Marmeladen, die unter Verwendung von getrocknetem Obst hergestellt worden sind, ausgenommen Aprikosenmarmelade, sofern sie als „Aprikosenmarmelade aus getrockneten Aprikosen" kenntlich gemacht ist;
13. Mehrfruchtmarmeladen und Gemischte Marmeladen, bei deren Herstellung vom Obstanteil der Einwaage mehr als 50 Hundertteile an Äpfeln oder Birnen oder an beiden Früchten zusammen verwendet worden sind;
14. aus mehreren Obstarten hergestellte Marmeladen, die der Begriffsbestimmung für Mehrfruchtmarmeladen nicht entsprechen, sofern sie nicht als „Gemischte Marmelade" kenntlich gemacht sind;
15. Obstpülpe und Obstmark, denen fremde Stoffe zugesetzt worden sind;
16. Obstpektin, dessen Gehalt an Pektinstoff (berechnet als Kalziumpektat) weniger als 25 Hundertteile der Trockenmasse beträgt;
17. flüssiges Obstpektin und 10prozentige wässerige Lösungen von pulverförmigem Obstpektin, die weniger als 2,5 Hundertteile Pektinstoff (berechnet als Kalziumpektat) enthalten;
18. flüssiges Obstpektin und 10prozentige wässerige Lösungen von pulverförmigem Obstpektin, die zellige Elemente in makroskopisch wahrnehmbarer Menge enthalten oder in 3 Zentimeter hoher Schicht nicht durchscheinend sind;
19. Obstpektin, dem außer Weinsäure oder Milchsäure andere fremde Stoffe, insbesondere Mineralstoffe, zugesetzt worden sind;
20. Obstgeliersäfte, die mehr als 2 Hundertteile Pektinstoff (berechnet als Kalziumpektat) oder mehr als 15 Hundertteile Trockenmasse enthalten;
21. Obstgeliersäfte, die zellige Elemente in makroskopisch wahrnehmbarer Menge enthalten;
22. Obstgeliersäfte, denen fremde Stoffe zugesetzt worden sind.

§ 8 [Irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung] Eine irre führende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesonder vor:

1. wenn Erzeugnisse als Obstkonfitüren oder Marmeladen oder als be stimmte Obstkonfitüren- oder Marmeladensorten oder mit einer da Wort Obstkonfitüre oder Marmelade enthaltenden Wortbildung ode mit einem gleichsinnigen Ausdruck bezeichnet werden, ohne den Be griffsbestimmungen (§ 2) zu entsprechen;
2. wenn Obstkonfitüren oder Marmeladen mit Phantasienamen bezeich net werden, sofern sie nicht zugleich die Bezeichnung der entsprechen den Obstkonfitüren- oder Marmeladesorte tragen;
3. wenn eine Obstkonfitüre oder Marmelade mit dem Namen einer be stimmten Obstart bezeichnet wird, aber nicht ausschließlich diese ein Obstart verwendet worden ist;
4. wenn bei einer Mehrfruchtmarmelade nicht sämtliche verwendete Obstarten angegeben sind;
5. wenn Gemischte Marmeladen in ihrer Bezeichnung oder in sonstige Angaben einen Hinweis auf bestimmte Obstarten enthalten;
6. wenn im Verkehr mit Obstkonfitüren und Marmeladen entgegen de Tatsachen auf eine besonders gute Beschaffenheit oder auf eine beson ders sorgfältige Art der Herstellung hingewiesen wird;
7. wenn im Verkehr mit Obstkonfitüren und Marmeladen durch Umhül lungen, Bezettelungen oder Anpreisungen in Wort oder Bild auf ein den Tatsachen nicht entsprechende Beschaffenheit, insbesondere in Verkehr mit Gemischten Marmeladen auf Obstarten oder im Verkeh mit Marmeladen aus Trockenaprikosen auf frische Früchte hingewie sen wird;
8. wenn einer Obstkonfitüre oder einer Marmelade entgegen den Tat sachen eine besondere diätetische Wirkung zugeschrieben wird.

Abschnitt II. Pflaumenmus

Begriffsbestimmungen

§ 9 (1) Pflaumenmus (Zwetschenmus, Zwetschgenmus, Zwetschgenge sälz) sind dickbreiige, streichfähige Zubereitungen, die durch Einkoche des Pflaumenmarks aus frischen, auch getrockneten Pflaumen (Zwe schen, Zwetschgen) oder aus einem Gemisch dieser beiden hergestell sind. Pflaumenmus wird zuweilen unter Verwendung von technisch re nem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) und einer geringen Meng Weinsäure oder Milchsäure hergestellt.

(2) Als Pflaumenmussorten werden unterschieden:

1. Pflaumenmus: das Mus aus dem Pflaumenmark aus frischen Pflaume
2. Pflaumenmus gesüßt: das Mus aus dem Pflaumenmark aus frische Pflaumen mit einem Zusatz von technisch reinem weißem Verbrauch zucker (Saccharose);

3. Pflaumenmus aus Trockenpflaumen: das Mus aus dem Pflaumenmark aus getrockneten Pflaumen, auch mit einem Zusatz von technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose), Weinsäure oder Milchsäure;
4. Pflaumenmus aus Trockenpflaumen mit Zusatz von frischen Pflaumen: das Mus aus einem Gemisch des Pflaumenmarks aus frischen und getrockneten Pflaumen, das im Fertigerzeugnis mindestens 25 Hundertteile Mus aus frischen Pflaumen enthält und auch mit einem Zusatz von technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose), Weinsäure oder Milchsäure hergestellt wird.

(3) Gemischtes Mus sind pflaumenmusähnliche Zubereitungen aus einem Gemisch von Pflaumenmark aus frischen oder getrockneten Pflaumen mit Mark aus einem anderen frischen oder getrockneten Obst, die im Fertigerzeugnis mindestens 50 Hundertteile Mus aus frischen oder getrockneten Pflaumen enthalten und auch mit einem Zusatz von technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose), Rübenkraut (Zukkerrübensaft) oder Speisesirup aus Entzuckerungsabläufen hergestellt werden.

(4) Pflaumenmark ist ein nicht zum unmittelbaren Genuß bestimmtes Halberzeugnis aus mehr oder weniger fein zerteilten frischen Pflaumen oder eingeweichten getrockneten Pflaumen, auch in eingedicktem Zustande.

Verbote zum Schutze der Gesundheit

§ 10 Es ist insbesondere verboten:

1. die in § 9 bezeichneten Erzeugnisse so herzustellen, daß sie Arsen, Blei oder Zink oder mehr als technisch nicht vermeidbare Mengen Antimon oder Kupfer enthalten;
2. solche Erzeugnisse anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

Grundsätze für die Beurteilung

§ 11 [Verdorbene Erzeugnisse] Als verdorben sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, die verschimmelt, stark verunreinigt oder mit Milben befallen sind oder fremdartig oder ekelerregend riechen oder schmecken;
2. aus verdorbenen Früchten oder verdorbenem Obstmark zubereitetes Pflaumenmus und Gemischtes Mus, unbeschadet der Unterdrückung einer leichten Gärung der verwendeten Früchte durch Erhitzen;
3. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, die in starke alkoholische oder saure Gärung übergegangen sind;
4. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, die angebrannt sind.

§ 12 [Nachgemachte Erzeugnisse] Als nachgemacht sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen Erzeugnisse, die als Pflaumenmus oder Gemischtes Mus in den Verkehr

gebracht werden oder die nach Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack einem dieser Erzeugnisse ähnlich sind, sofern sie ganz aus Obstrückständen oder ganz oder teilweise aus anderen als den in dieser Verordnung zugelassenen Pflanzenteilen hergestellt sind.

§ 13 [Verfälschte Erzeugnisse] Als verfälscht sind insbesondere anzusehen und, außer in den Fällen der Nummern 14, 16, 18, auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Pflaumenmus, bei dessen Herstellung anderes Obst als Pflaumen verwendet worden ist;
2. Pflaumenmus (§ 9 Abs. 2 Nr. 1), das nicht oder nicht ausschließlich aus dem Pflaumenmark (§ 9 Abs. 4) aus frischen Pflaumen hergestellt ist;
3. Pflaumenmus gesüßt, das nicht oder nicht ausschließlich aus dem Pflaumenmark (§ 9 Abs. 4) aus frischen Pflaumen und technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) hergestellt ist;
4. Pflaumenmus aus Trockenpflaumen mit Zusatz von frischen Pflaumen, das im Fertigerzeugnis weniger als 25 Hundertteile des Obstanteils an Mus aus frischen Pflaumen enthält;
5. Gemischtes Mus, das im Fertigerzeugnis weniger als 50 Hundertteile des Obstanteils an Pflaumenmus aus frischen oder getrockneten Pflaumen enthält;
6. Gemischtes Mus, bei dessen Herstellung außer Pflaumen mehr als ein weiteres Obst verwendet worden ist;
7. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, bei deren Herstellung Obstrückstände mitverwendet worden sind;
8. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, bei deren Herstellung Aromastoffe verwendet worden sind;
9. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, die mehr als 47 Hundertteile Wasser enthalten;
10. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, bei deren Herstellung Farbstoffe verwendet worden sind;
11. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, bei deren Herstellung Mineralstoffe verwendet worden sind;
12. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, bei deren Herstellung Obstpektin, Agar-Agar, Gelatine oder andere Gelierstoffe verwendet worden sind;
13. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, bei deren Herstellung Stärkesirup verwendet worden ist;
14. Pflaumenmus, bei dessen Herstellung technisch reiner weißer Verbrauchszucker (Saccharose) verwendet worden ist, sofern nicht das Erzeugnis durch die Worte „mit Zucker" oder „gesüßt" kenntlich gemacht ist, jedoch vorbehaltlich der Bestimmung in Nummer 15;
15. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, die mehr als 30 Teile technisch reinen weißen Verbrauchszucker (Saccharose) in 100 Teilen Mus enthalten;

16. Gemischtes Mus, bei dessen Herstellung Rübenkraut (Zuckerrübensaft) oder Speisesirup aus Entzuckerungsabläufen verwendet worden ist, sofern dieser Zusatz nicht kenntlich gemacht ist, vorbehaltlich der Bestimmung in Nummer 17;
17. Gemischtes Mus, bei dessen Herstellung mehr als die Hälfte des Zuckers durch Rübenkraut (Zuckerrübensaft) oder Speisesirup aus Entzuckerungsabläufen ersetzt worden ist;
18. Pflaumenmus und Gemischtes Mus, bei deren Herstellung Gewürze verwendet worden sind, sofern dieser Zusatz nicht durch das Wort „gewürzt" kenntlich gemacht ist;
19. Pflaumenmus aus Trockenpflaumen und Pflaumenmus aus Trockenpflaumen mit Zusatz von frischen Pflaumen, die mehr als 0,5 Hundertteile zugesetzte Weinsäure oder Milchsäure enthalten;
20. Pflaumenmark, dem fremde Stoffe zugesetzt worden sind.

§ 14 [Irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung] Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor:

1. wenn Erzeugnisse als Pflaumenmus oder als bestimmte Pflaumenmussorten oder als Gemischtes Mus oder mit einer die Worte Pflaumenmus oder Gemischtes Mus enthaltenden Wortbildung oder mit einem gleichsinnigen Ausdruck bezeichnet werden, ohne den Begriffsbestimmungen (§ 9) zu entsprechen;
2. wenn Pflaumenmus oder Gemischtes Mus mit Phantasienamen bezeichnet werden, sofern sie nicht zugleich die Bezeichnung der entsprechenden Sorte von Pflaumenmus oder Gemischtem Mus tragen;
3. wenn in der Bezeichnung von Gemischtem Mus der Name der verwendeten zweiten Obstart fehlt oder statt der verwendeten Obstart eine andere angegeben ist;
4. wenn im Verkehr mit Pflaumenmus oder Gemischtem Mus entgegen den Tatsachen auf eine besonders gute Beschaffenheit oder auf eine besonders sorgfältige Art der Herstellung hingewiesen wird;
5. wenn im Verkehr mit Pflaumenmus oder Gemischtem Mus durch Umhüllungen, Bezettelungen oder Anpreisungen in Wort oder Bild auf eine den Tatsachen nicht entsprechende Beschaffenheit der Erzeugnisse, insbesondere wenn im Verkehr mit Pflaumenmus, das nicht ausschließlich aus dem Mark frischer Pflaumen hergestellt ist, oder mit Gemischtem Mus auf frische Obstfrüchte hingewiesen wird;
6. wenn einem Pflaumenmus oder einem Gemischten Mus entgegen den Tatsachen eine besondere diätetische Wirkung zugeschrieben wird.

Abschnitt III. Obstsäfte und Obstsirupe

Begriffsbestimmungen

§ 15 (1) Obstsäfte (Fruchtsäfte, Fruchtrohsäfte, Fruchtmuttersäfte) sind Zubereitungen, die durch Pressen von frischem oder vergorenem Obst einer Obstart mit oder ohne nachfolgende Filtration hergestellt sind.

Obstsäfte aus Zitrusfrüchten enthalten meist einen geringen Zusatz von Schalenaroma. Obstsäfte werden mit dem Namen der verwendeten Obstart bezeichnet.

(2) Als Obstsaftsorten werden insbesondere unterschieden: Kirsch-, Himbeer-, Johannisbeer-, Erdbeer-, Apfel-, Birnen-, Zitronen-, Orangensaft.

(3) Als Kirschsaftsorten (Kirschmuttersaftsorten) werden unterschieden:

1. Kirschsaft, dunkler Sauerkirschsaft (Sauerkirschmuttersaft): der Saft aus dunklen Sauerkirschen, ausgenommen Schattenmorellen;
2. Heller Sauerkirschsaft (heller Sauerkirschmuttersaft):der Saft aus hellen Sauerkirschen sowie aus Schattenmorellen;
3. Gespriteter Kirschsaft: mehr oder weniger vergorener dunkler Sauerkirschsaft mit einem Gehalt bis zu 18 Raumhundertteilen Alkohol, von denen bis zu 15 Raumhundertteile in Form von Sprit zugesetzt sind;
4. Süßkirschsaft (Süßkirschmuttersaft): der Saft aus Süßkirschen aller Art.

§ 16 Obstsirupe (Fruchtsirupe) sind dickflüssige Zubereitungen, die durch Aufkochen des Obstsaftes aus einer Obstart mit technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) hergestellt sind. Obstsirupe werden zuweilen auch auf kaltem Wege durch unmittelbares Behandeln von frischem Obst oder Obstsäften mit Verbrauchszucker, zuweilen auch unter Verwendung einer geringen Menge Weinsäure oder Milchsäure hergestellt. Obstsirupe enthalten höchstens 68 Hundertteile Zucker. Obstsirupe aus Zitrusfrüchten enthalten meist einen geringen Zusatz von Schalenaroma. Obstsirupe werden mit dem Namen der verwendeten Obstart bezeichnet.

Ausnahmebestimmung

§ 17 Säfte aus frischem Obst, die zum unmittelbaren Genuß unter Bezeichnungen wie Most, Obstmost, Süßmost, alkoholfreier Obstsaft in den Verkehr gelangen, sowie eingedickte Säfte und unter Verwendung von eingedickten Säften hergestellte Sirupe gelten nicht als Obstsäfte oder Obstsirupe im Sinne dieser Verordnung.

Verbote zum Schutze der Gesundheit

§ 18 Es ist insbesondere verboten:

1. Obstsäfte und Obstsirupe so herzustellen, daß sie Arsen, Blei oder Zink oder mehr als technisch nicht vermeidbare Mengen Antimon oder Kupfer enthalten;
2. solche Obstsäfte und Obstsirupe anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

Grundsätze für die Beurteilung

§ 19 [Verdorbene Erzeugnisse] Als verdorben sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Obstsäfte und Obstsirupe, die verschimmelt oder stark verunreinigt sind oder fremdartig oder ekelerregend riechen oder schmecken;
2. aus verdorbenen Früchten zubereitete Obstsäfte und Obstsirupe, unbeschadet der Unterdrückung einer leichten Gärung durch Erhitzen;
3. Obstsäfte, die in stark saure, Obstsirupe, die in starke alkoholische oder saure Gärung übergegangen sind;
4. Obstsirupe, die angebrannt sind.

§ 20 [Nachgemachte Erzeugnisse] Als nachgemacht sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen Erzeugnisse, die als Obstsaft oder Obstsirup in den Verkehr gebracht werden oder nach Aussehen, Geruch und Geschmack einem dieser Erzeugnisse ähnlich sind, sofern sie ganz aus Obstrückständen oder ganz oder teilweise aus anderen als den in dieser Verordnung zugelassenen Stoffen hergestellt sind. Ausgenommen sind die Säfte aus anderen Pflanzenteilen, sofern sie entsprechend bezeichnet sind, sowie Erzeugnisse aus anderen Stoffen, sofern sie als Kunsterzeugnisse kenntlich gemacht sind.

§ 21 [Verfälschte Erzeugnisse] Als verfälscht sind insbesondere anzusehen und, außer in den Fällen der Nummern 11, 18, 20, auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Obstsäfte und Obstsirupe, bei deren Herstellung Obstrückstände mitverwendet worden sind;
2. Obstsäfte und Obstsirupe, denen Wasser zugesetzt worden ist, unbeschadet des Ersatzes der beim Aufkochen verdampften Wassermenge bei Obstsirupen;
3. Obstsäfte und Obstsirupe, bei deren Herstellung Mineralstoffe verwendet worden sind;
4. Obstsäfte und Obstsirupe, bei deren Herstellung der Saft von mehr als einer Obstart verwendet worden ist, vorbehaltlich der Bestimmung in Nummer 20;
5. Obstsäfte, bei deren Herstellung Aromastoffe verwendet worden sind, unbeschadet der Verwendung von Schalenaroma bei Obstsäften aus Zitrusfrüchten (§ 15 Abs. 1);
6. Obstsäfte, denen Säuren zugesetzt worden sind;
7. Obstsäfte, bei deren Herstellung Farbstoffe, auch in Form von Säften anderer Obstsorten, oder sonstige fremde Stoffe verwendet worden sind;
8. Obstsäfte, die unter Verwendung von Auszügen aus getrocknetem Obst hergestellt sind;
9. Obstsäfte, die unter Verwendung von Nachpresse hergestellt sind;
10. Kirschsaft (§ 15 Abs. 3 Nr. 1), der nicht ausschließlich aus dunklen Sauerkirschen, ausgenommen Schattenmorellen, hergestellt ist;

11. Kirschsaft, der aus hellen Sauerkirschen oder Schattenmorellen hergestellt ist, sofern er nicht als „Heller Sauerkirschsaft" kenntlich gemacht ist;
12. Heller Sauerkirschsaft, der nicht ausschließlich aus hellen Sauerkirschen sowie Schattenmorellen hergestellt ist;
13. Süßkirschsaft, der nicht ausschließlich aus Süßkirschen hergestellt ist;
14. Kirschsäfte aller Art, bei deren Herstellung mehr als eine Kirschsaftsorte (§ 15 Abs. 3) verwendet worden ist;
15. Gespriteter Kirschsaft, sofern sein Alkoholgehalt 18 Raumhundertteile überschreitet;
16. Obstsirupe, bei deren Herstellung andere zuckerhaltige Erzeugnisse als technisch reiner weißer Verbrauchszucker (Saccharose) verwendet worden sind;
17. Obstsirupe, bei deren Herstellung andere Aromastoffe verwendet worden sind als diejenigen, die beim Einkochen entwichen, mit Hilfe von Kondensationsvorrichtungen wiedergewonnen und demselben Erzeugnis zugesetzt worden sind, unbeschadet der Verwendung von Schalenaroma bei Obstsirupen aus Zitrusfrüchten (§ 16);
18. Obstsirupe, die mehr als 0,3 Hundertteile zugesetzte Weinsäure oder Milchsäure enthalten, sofern nicht das Erzeugnis durch die Worte „mit Weinsäure" oder „mit Milchsäure" kenntlich gemacht ist, vorbehaltlich der Bestimmung in Nummer 19;
19. Obstsirupe, die mehr als 1 Hundertteil zugesetzte Weinsäure oder Milchsäure enthalten;
20. Obstsirupe, bei deren Herstellung Farbstoffe, auch in Form von Säften anderer Obstarten oder von Pflanzensäften, verwendet worden sind, unbeschadet der Herstellung von Himbeersirup aus höchstens 1 Teil Kirschsaft auf 9 Teile Himbeersaft, sofern das Erzeugnis als „Himbeersirup mit Zusatz von Kirschsaft" kenntlich gemacht ist;
21. Obstsäfte und Obstsirupe, bei deren Herstellung eingedickter Obstsaft verwendet worden ist.

§ 22 [Irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung] Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor:

1. wenn Erzeugnisse als Obstsäfte oder Obstsirupe oder als bestimmte Obstsaft- oder Obstsirupsorten oder mit einer die Worte Obstsaft oder Obstsirup enthaltenden Wortbildung oder mit einem gleichsinnigen Ausdruck bezeichnet werden, ohne den Begriffsbestimmungen (§§ 15, 16) zu entsprechen;
2. wenn Obstsäfte oder Obstsirupe mit Phantasienamen bezeichnet werden, sofern sie nicht zugleich die Bezeichnung der entsprechenden Obstsaft- oder Obstsirupsorte tragen;
3. wenn im Verkehr mit Obstsäften oder Obstsirupen entgegen den Tatsachen auf eine besonders gute Beschaffenheit oder auf eine besonders sorgfältige Art der Herstellung oder auf ein bestimmtes Herkunftsgebiet hingewiesen wird;

4. wenn im Verkehr mit Obstsäften oder Obstsirupen durch Umhüllungen, Bezettelungen oder Anpreisungen in Wort oder Bild auf eine den Tatsachen nicht entsprechende Beschaffenheit der Erzeugnisse hingewiesen wird;
5. wenn einem Obstsaft oder Obstsirup entgegen den Tatsachen eine besondere diätetische Wirkung zugeschrieben wird.

Abschnitt IV. Obstgelee und Obstkraut

Begriffsbestimmungen

§ 23 [Obstgelee] (1) Obstgelee sind aus dem Saft oder dem wässerigen Auszug von frischen Früchten oder der Pülpe einer Obstart und technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) durch Einkochen hergestellte gallertige, streichfähige Zubereitungen. Obstgelee wird auch unter Verwendung einer geringen Menge Obstpektin, Weinsäure oder Milchsäure hergestellt. Obstgelee enthält mindestens 50 und höchstens 70 Hundertteile Zucker. Obstgelee wird mit dem Namen der verwendeten Obstart bezeichnet.

(2) Als Obstgeleesorten werden insbesondere unterschieden: Apfel-, Quitten-, Johannisbeergelee. Dem Apfelgelee wird bisweilen der Saft einer anderen Obstart zugesetzt. Apfelgelee wird auch unter Verwendung von getrockneten Äpfeln, Apfelschalen und Apfel-Nachpresse hergestellt.

§ 24 [Obstkraut] (1) Obstkraut sind Zubereitungen, die aus frischen Äpfeln oder Birnen durch Dämpfen oder Kochen, Abpressen und Eindampfen des gewonnenen Auszuges oder aus Apfel- oder Birnensaft durch Eindampfen ohne oder mit Verwendung von technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) hergestellt werden. Obstkraut wird in den Fällen des Absatzes 2 Nr. 2, 4 auch unter Verwendung von getrockneten Äpfeln, Apfelschalen und Apfel-Nachpresse hergestellt.

(2) Als Obstkrautsorten werden unterschieden:

1. Apfelkraut: die aus frischen Äpfeln ohne jeden Zusatz hergestellte Zubereitung;
2. Apfelkraut gesüßt: die aus Äpfeln unter Verwendung von technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) oder von einer geringen Menge Birnen hergestellte Zubereitung;
3. Birnenkraut: die aus frischen Birnen ohne jeden Zusatz hergestellte Zubereitung;
4. Apfel-Birnenkraut: die aus Äpfeln und Birnen oder durch Vermischen von Apfelkraut und Birnenkraut hergestellte Zubereitung.

(3) Gemischtes Kraut sind obstkrautähnliche Zubereitungen, die unter Verwendung von frischen oder getrockneten Äpfeln, frischen oder getrockneten Birnen, Apfel- oder Birnenschalen, Apfel- oder Birnen-Nachpresse sowie Rübenkraut (Zuckerrübensaft) oder Speisesirup aus

Entzuckerungsabläufen mit oder ohne Verwendung von technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose) oder Stärkesirup hergestellt sind. Gemischtes Kraut enthält im Fertigerzeugnis mindestens 1 Teil Obstkraut auf 1 Teil Rübenkraut oder auf 1 Teil Speisesirup aus Entzuckerungsabläufen oder auf 1 Teil dieser beiden zusammen.

Verbote zum Schutze der Gesundheit

§ 25 Es ist insbesondere verboten:

1. die in §§ 23, 24 bezeichneten Erzeugnisse so herzustellen, daß sie Arsen, Blei oder Zink oder mehr als technisch nicht vermeidbare Mengen Antimon oder Kupfer enthalten;
2. solche Erzeugnisse anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen.

Grundsätze für die Beurteilung

§ 26 [Verdorbene Erzeugnisse] Als verdorben sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Obstgelee, Obstkraut und Gemischtes Kraut, die verschimmelt oder stark verunreinigt sind oder fremdartig oder ekelerregend riechen oder schmecken;
2. aus verdorbenen Früchten oder anderen verdorbenen Rohstoffen zubereitetes Obstgelee, Obstkraut und Gemischtes Kraut, unbeschadet der Unterdrückung einer leichten Gärung durch Erhitzen;
3. Obstgelee, Obstkraut und Gemischtes Kraut, die in starke alkoholische oder saure Gärung übergegangen sind;
4. Obstgelee, Obstkraut und Gemischtes Kraut, die angebrannt sind.

§ 27 [Nachgemachte Erzeugnisse] Als nachgemacht sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Erzeugnisse, die als Obstgelee, Obstkraut oder Gemischtes Kraut in den Verkehr gebracht werden oder nach Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack einem dieser Erzeugnisse ähnlich sind, sofern sie ganz aus Obstrückständen oder ganz oder teilweise aus anderen als den in dieser Verordnung zugelassenen Stoffen hergestellt sind. Ausgenommen ist das aus Zuckerrüben hergestellte Rübenkraut, sofern es entsprechend bezeichnet ist;
2. obstgeleeähnliche Erzeugnisse, die aus Obstpektin, Wasser und Zucker, auch unter Mitverwendung von Fruchtsäuren, Aromastoffen und Farbstoffen, hergestellt sind.

§ 28 [Verfälschte Erzeugnisse] Als verfälscht sind insbesondere anzusehen und, außer in den Fällen der Nummern 3, 9, 11, 12, 16, 18, auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Obstgelee, Obstkraut und Gemischtes Kraut, bei deren Herstellung Mineralstoffe verwendet worden sind;

2. Obstgelee, Obstkraut und Gemischtes Kraut, bei deren Herstellung Agar-Agar, Gelatine oder andere nicht im Obst enthaltene Gelierstoffe verwendet worden sind;
3. Obstgelee und Obstkraut, bei deren Herstellung Auszüge aus getrockneten Äpfeln oder aus Apfelschalen oder Apfel-Nachpresse mitverwendet worden sind, ausgenommen Apfelgelee, Apfelkraut gesüßt und Apfel-Birnenkraut, sofern sie als „Apfelgelee aus Trokkenäpfeln" oder als „Apfelgelee aus Apfelschalen" oder als „Apfel-Nachpresse-Gelee" oder als „Apfelkraut gesüßt (Apfel-Birnenkraut) aus Trockenäpfeln" oder als „Apfelkraut gesüßt (Apfel-Birnenkraut) aus Apfelschalen" oder als „Apfelkraut gesüßt (Apfel-Birnenkraut) mit Nachpresse" kenntlich gemacht sind, vorbehaltlich der Bestimmung in Nummer 4;
4. Apfelgelee, Apfelkraut gesüßt, Apfel-Birnenkraut und Gemischtes Kraut, die unter Verwendung von getrockneten Äpfeln, Apfelschalen oder Apfel-Nachpresse hergestellt sind, sofern sie weniger als 10 Hundertteile des Obstanteils der Einwaage an frischem Obst enthalten;
5. Obstgelee und Obstkraut, bei deren Herstellung Stärkesirup verwendet worden ist, ausgenommen Apfelgelee, das unter Verwendung von getrockneten Äpfeln, Apfelschalen oder Apfel-Nachpresse hergestellt ist, sofern sein Gehalt an Stärkesirup 12 Hundertteile nicht übersteigt;
6. Obstgelee, das mehr als 42 Hundertteile Wasser enthält;
7. Obstgelee, bei dessen Herstellung Obstpektin in einer Menge verwendet worden ist, die mehr als 0,5 Hundertteilen Pektinstoff (berechnet als Kalziumpektat und bezogen auf das Fertigerzeugnis) entspricht;
8. Obstgelee, das mehr als 0,5 Hundertteile zugesetzte Weinsäure oder Milchsäure enthält;
9. Obstgelee, bei dessen Herstellung Farbstoffe verwendet worden sind, sofern es nicht als „gefärbt" kenntlich gemacht ist;
10. Obstgelee, bei dessen Herstellung andere Aromastoffe verwendet worden sind als diejenigen, die beim Einkochen des Erzeugnisses entwichen, mit Hilfe von Kondensationsvorrichtungen wiedergewonnen und demselben Erzeugnis zugesetzt worden sind, vorbehaltlich der Bestimmung in Nummer 12;
11. Obstgelee, dem Saft einer anderen Obstart zugesetzt ist, ausgenommen Apfelgelee oder Apfelgelee aus Trockenäpfeln oder Apfelgelee aus Apfelschalen oder Apfel-Nachpresse-Gelee, sofern die Menge des zugesetzten Obstsaftes 10 Hundertteile des Fertigerzeugnisses nicht übersteigt und der Zusatz zugleich kenntlich gemacht ist;
12. Apfelgelee aus Trockenäpfeln oder Apfelgelee aus Apfelschalen oder Apfel-Nachpresse-Gelee mit einem Zusatz von natürlichem Himbeeraroma, sofern der Zusatz nicht kenntlich gemacht ist;
13. Apfelgelee oder Apfelgelee aus Trockenäpfeln oder Apfelgelee aus

Apfelschalen oder Apfel-Nachpresse-Gelee, sofern sie mehr als einen der in Nummern 11, 12 zugelassenen Zusätze enthalten;

14. Obstkraut und Gemischtes Kraut, die mehr als 35 Hundertteile Wasser enthalten;
15. Obstkraut und Gemischtes Kraut, bei deren Herstellung Farbstoffe oder Aromastoffe verwendet worden sind;
16. Obstkraut, dem Rübenkraut oder Speisesirup aus Entzuckerungsabläufen zugesetzt worden ist, sofern es nicht als „Gemischtes Kraut" kenntlich gemacht ist;
17. Apfelkraut (§ 24 Abs. 2 Nr. 1), bei dessen Herstellung technisch reiner weißer Verbrauchszucker (Saccharose) oder Birnen verwendet worden sind;
18. Apfelkraut gesüßt, dem mehr als 25 Teile technisch reiner weißer Verbrauchszucker (Saccharose) auf 100 Teile Apfelkraut zugesetzt sind, sofern nicht das Erzeugnis durch die Worte „mit mehr als 25 Hundertteilen Zucker" kenntlich gemacht ist, vorbehaltlich der Bestimmung in Nummer 19;
19. Apfelkraut gesüßt, dem mehr als 40 Teile technisch reiner weißer Verbrauchszucker (Saccharose) auf 100 Teile Apfelkraut zugesetzt sind;
20. Apfelkraut gesüßt, das aus einem Gemisch von Äpfeln und Birnen mit mehr als 20 Hundertteilen Birnen hergestellt worden ist;
21. Gemischtes Kraut, das im Fertigerzeugnis weniger als 1 Teil Obstkraut auf 1 Teil Rübenkraut oder auf 1 Teil Speisesirup aus Entzuckerungsabläufen oder auf 1 Teil dieser beiden zusammen enthält.

§ 29 [Irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung] Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor,

1. wenn Erzeugnisse als Obstgelee oder Obstkraut oder als bestimmte Obstgelee- oder Obstkrautsorten oder mit einer die Worte Obstgelee oder Obstkraut enthaltenden Wortbildung oder mit einem gleichsinnigen Ausdruck oder als Gemischtes Kraut bezeichnet werden, ohne den Begriffsbestimmungen (§§ 23, 24) zu entsprechen;
2. wenn Obstgelee oder Obstkraut mit Phantasienamen bezeichnet werden, sofern sie nicht zugleich die Bezeichnung der entsprechenden Obstgelee- oder Obstkrautsorte tragen;
3. wenn im Verkehr mit Obstgelee, Obstkraut oder Gemischtem Kraut entgegen den Tatsachen auf eine besonders gute Beschaffenheit oder auf eine besonders sorgfältige Art der Herstellung hingewiesen wird;
4. wenn im Verkehr mit Obstgelee, Obstkraut oder Gemischtem Kraut durch Umhüllungen, Bezettelungen oder Anpreisungen in Wort oder Bild auf eine den Tatsachen nicht entsprechende Beschaffenheit der Erzeugnisse, insbesondere wenn im Verkehr mit Gemischtem Kraut auf Obst oder im Verkehr mit nicht ausschließlich aus frischem Obst hergestelltem Obstgelee oder Obstkraut auf frische Früchte hingewiesen wird;
5. wenn einem Obstgelee, Obstkraut oder Gemischtem Kraut entgegen den Tatsachen eine besondere diätetische Wirkung zugeschrieben wird.

Abschnitt V. Gelierstoffe

§ 29a Es ist verboten, andere Erzeugnisse als Obstpektin (§ 3 Abs. 3) oder Obstgeliersäfte (§ 3 Abs. 4) zur Verwendung als Geliermittel oder Verdickungsmittel bei der Herstellung von Obsterzeugnissen herzustellen, anzubieten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen, auch wenn die Verwendung nur für den eigenen Bedarf des Abnehmers erfolgen soll.

Inkrafttreten

§ 30 Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1933 in Kraft.

15 Verordnung über den Zusatz fremder Stoffe bei der Behandlung von Früchten und Fruchterzeugnissen (Fruchtbehandlungsverordnung)

Vom 19. Dezember 1959 (BGBl. I S. 751; auch BGBl. III 2125–4–35)
Zuletzt geändert durch Verordnung vom 16. Juli 1965 (BGBl. I S. 622)

§ 1 [Zulassung fremder Stoffe] Nach Maßgabe dieser Verordnung werden die folgenden fremden Stoffe zugelassen:

1. a) Diphenyl,
   b) Orthophenylphenol und sein Natriumsalz,
   c) Bienenwachs, Walrat, Carnaubawachs, Schellack (Reinheitsanforderung für Schellack: arsenfrei), Cumaron-Inden-Harze, Alkalisalze der Ölsäure, auch in Vermischung untereinander,

   als Zusatz zur Oberfläche der Schale von Zitrusfrüchten und zur Verwendung bei der Aufbewahrung oder Beförderung von Zitrusfrüchten;
2. acetyliertes Monoglyzerid, das aus natürlichen Fetten hergestellt ist, als Zusatz zur Oberfläche von getrockneten Weinbeeren, ausgenommen Korinthen;
3. Schwefeldioxyd, schweflige Säure, Natriumsulfit, Natriumhydrogensulfit, Kalziumhydrogensulfit, Natrium- und Kaliumpyrosulfit, auch in Vermischung untereinander, als Zusatz
   a) bei der Herstellung von getrockneten Äpfeln, Aprikosen, Birnen, Quitten, Ananas und Pfirsichen sowie getrockneten Weinbeeren, ausgenommenen Korinthen,
   b) zu Zitrusmuttersäften, auch zu konzentrierten Zitrusmuttersäften bis zu einem spezifischen Gewicht von 1,33, jedoch nicht zu Zitrusdicksäften,
   c) zu Obstpülpe und Obstmark, die zur Herstellung von Konfitüre, Marmelade, Obstgelee, Süßwaren oder Füllungen von Süßwaren bestimmt sind,
   d) zu flüssigem Obstpektin und Obstgeliersaft, die zur Herstellung von Konfitüre, Marmelade, Obstgelee, Süßwaren oder Füllungen von Süßwaren bestimmt sind,
   e) zu zerkleinertem Meerrettich, zerkleinerten Zwiebeln und in Essig eingelegten Zwiebeln.

§ 2 [Zugelassene Höchstmengen] Der Gehalt an den in § 1 aufgeführten fremden Stoffen darf folgende Höchstmengen nicht überschreiten:

1. 0,07 Gramm Diphenyl in einem Kilogramm Früchte;
2. 0,01 Gramm Orthophenylphenol oder seines Natriumsalzes, berechnet als Orthophenylphenol, in einem Kilogramm Früchte;
3. 0,14 Gramm der in § 1 Nr. 1 Buchstabe c aufgeführten fremden Stoffe in einem Kilogramm Früchte;
4. 6,0 Gramm acetyliertes Monoglyzerid in einem Kilogramm getrockneter Weinbeeren einschließlich deren natürlichen Wachses;

5. 1 Gramm schweflige Säure oder ihre Salze, berechnet als Schwefeldioxyd, in einem Kilogramm getrockneter Weinbeeren; 2 Gramm schweflige Säure oder ihre Salze, berechnet als Schwefeldioxyd, in einem Kilogramm getrockneter Äpfel, Aprikosen, Birnen, Quitten, Ananas oder Pfirsiche;
6. 0,3 Gramm schweflige Säure oder ihre Salze, berechnet als Schwefeldioxyd, in einem Kilogramm Zitrusmuttersäfte;
7. 2,5 Gramm schweflige Säure oder ihre Salze, berechnet als Schwefeldioxyd, in einem Kilogramm Obstpülpe oder Obstmark;
8. 0,8 Gramm schweflige Säure oder ihre Salze, berechnet als Schwefeldioxyd, in einem Kilogramm flüssigem Obstpektin oder Obstgeliersaft;
9. 0,3 Gramm schweflige Säure oder ihre Salze, berechnet als Schwefeldioxyd, in einem Kilogramm zerkleinerten Zwiebeln oder in Essig eingelegten Zwiebeln;
10. 1,5 Gramm schweflige Säure oder ihre Salze, berechnet als Schwefeldioxyd, in einem Kilogramm zerkleinertem Meerrettich.

§ 3 [Kenntlichmachungsvorschriften] (1) Wer Lebensmittel mit einem Gehalt an den in § 1 aufgeführten fremden Stoffen gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, hat den Gehalt an den fremden Stoffen, soweit in Absatz 3 nichts anderes bestimmt ist, wie folgt kenntlich zu machen:

1. Bei Zitrusfrüchten, deren Oberfläche
   a) Diphenyl enthält, durch die Angabe „mit Diphenyl, Schale nicht zum Verzehr geeignet“;
   b) Orthophenylphenol oder sein Natriumsalz enthält, durch die Angabe „mit Orthophenylphenol, Schale nicht zum Verzehr geeignet“;
   c) in § 1 Nr. 1 Buchstabe c aufgeführte fremde Stoffe enthält, durch die Angabe „künstlich gewachst, Schale nicht zum Verzehr geeignet“;
2. bei getrockneten Weinbeeren, deren Oberfläche acetyliertes Monoglyzerid zugesetzt ist, durch die Angabe „mit Glyzeriden“;
3. bei Trockenobst im Sinne von § 1 Nr. 3 Buchstabe a, Zitrusmuttersäften, Obstpülpe, Obstmark, flüssigem Obstpektin, Obstgeliersaft, zerkleinertem Meerrettich, zerkleinerten Zwiebeln und in Essig eingelegten Zwiebeln, denen Schwefeldioxyd, schweflige Säure oder deren Salze zugesetzt worden sind, durch die Angabe „geschwefelt“.

(2) In Verbindung mit der Kenntlichmachung nach Absatz 1 dürfen die Angaben „handelsüblich“, „leicht“, „unschädlich“ oder ähnliche Angaben nicht gebraucht werden.

(3) Bei Lebensmitteln, die unter Verwendung in § 1 aufgeführter Lebensmittel hergestellt sind, kann von der Kenntlichmachung des Gehalts an den in § 1 aufgeführten fremden Stoffen abgesehen werden, wenn

1. Anteile an den in § 1 bezeichneten Lebensmitteln, die solche Stoffe enthalten, in einem Kilogramm des gesamten Lebensmittels nicht mehr als 20 Gramm betragen;

2. Saft oder Fruchtfleisch von Zitrusfrüchten, deren Schale in § 1 Nr. 1 aufgeführte fremde Stoffe enthält, in den Verkehr gebracht werden;
3. Marmelade, Konfitüre und andere aus Obstmark und Obstpülpe hergestellte Erzeugnisse nicht mehr als 60 Milligramm schweflige Säure oder Stoffe, die schweflige Säure abgeben, berechnet als Schwefeldioxyd, in einem Kilogramm des Erzeugnisses enthalten.

Liegen die Voraussetzungen für die Befreiung von der Kenntlichmachung nicht vor, so ist der Gehalt an den in § 1 aufgeführten fremden Stoffen durch die Angabe des verwendeten Lebensmittels unter Hinzufügung einer inhaltlich den Angaben nach Absatz 1 entsprechenden Bezeichnung kenntlich zu machen.

(4) Dem gewerbsmäßigen Inverkehrbringen im Sinne dieser Verordnung steht es gleich, wenn Lebensmittel für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

§ 4 [Form der Kenntlichmachung] (1) Die Kenntlichmachung ist deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift vorzunehmen:

1. Bei den in § 1 bezeichneten Lebensmitteln, die in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen mit Inhaltsangabe in den Verkehr gebracht werden, auf den Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen in Verbindung mit der Angabe der Art des Inhalts;
2. bei den in § 1 bezeichneten Lebensmitteln, die in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen ohne Inhaltsangabe oder lose in den Verkehr gebracht werden, auf den Packungen, Behältnissen, Umhüllungen, auf den Preisschildern oder auf besonderen Schildern, die auf oder neben der Ware für den Verbraucher deutlich sichtbar anzubringen oder aufzustellen sind;
3. bei der Abgabe von Speisen oder Getränken zum Verzehr in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, vorbehaltlich der Bestimmungen des Absatzes 3, auf den Speisenkarten oder, soweit Speisenkarten nicht ausgelegt sind, auf den Preisverzeichnissen.

(2) Werden Getränke in Flaschen ohne Klebeetiketten in den Verkehr gebracht, so genügt die Kenntlichmachung auf einer Halsschleife oder einem Ringetikett.

(3) Werden Speisen oder Getränke in anderen als den in Absatz 1 Nr. 3 bezeichneten Fällen gewerbsmäßig abgegeben, so genügt zur Kenntlichmachung ein Aushang oder eine schriftliche Erklärung gegenüber dem Verbraucher. Das gleiche gilt für Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, bei denen Speisenkarten und Preisverzeichnisse nicht ausliegen. Gegenüber Verbrauchern, die in eine Anstalt aufgenommen sind, in der die Verpflegung ärztlich überwacht wird, genügt die Kenntlichmachung in einer dem verantwortlichen Arzt jederzeit zur Einsichtnahme zugänglichen Aufzeichnung.

(4) Werden Zitrusfrüchte, die nach § 3 kenntlich zu machen sind, lose in den Verkehr gebracht und an Personen abgegeben, die nicht Letzt

verbraucher sind, so genügt abweichend von Absatz 1 Nr. 2 eine schriftliche Erklärung bei Warenabgabe.

§ 5 [Nachgemachte oder verfälschte Lebensmittel] Als nachgemacht oder verfälscht sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen Lebensmittel, die unter Verwendung von Schalen von Zitrusfrüchten hergestellt worden sind, denen Stoffe nach § 1 Nr. 1 zugesetzt wurden.

§ 6 [Verwendung von acetyliertem Monoglyzerid] Acetyliertes Monoglycerid, das zur Behandlung der Oberfläche von getrockneten Weinbeeren bestimmt ist, muß folgenden Reinheitsanforderungen entsprechen: Die Reichert-Meißl-Zahl darf nicht weniger als 75 und nicht mehr als 150, die Säurezahl darf nicht mehr als 6 betragen; Reste von Katalysatoren dürfen nicht nachweisbar sein.

§ 7 [Strafbestimmungen] Wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig oder in einer in § 3 Abs. 4 bezeichneten Weise in den Verkehr gebracht zu werden, fremde Stoffe über die in § 2 festgesetzten Höchstmengen hinaus oder unter Verstoß gegen die in § 1 Nr. 1 Buchstabe c oder § 6 festgesetzten Reinheitsanforderungen zusetzt oder
2. entgegen §§ 3 oder 4 Lebensmittel, die er gewerbsmäßig oder in einer in § 3 Abs. 4 bezeichneten Weise in den Verkehr bringt, nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht,

wird nach § 11 Abs. 1 Satz 2, Abs. 2 bis 5 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 8 [Weiter geltende Vorschriften] Unberührt bleiben Rechtsvorschriften, die den Zusatz von Stoffen zu bestimmten Lebensmitteln verbieten oder einschränken oder hierfür eine andere Kenntlichmachung oder weitergehende Kenntlichmachung als nach dieser Verordnung fordern.

§ 9 [Geltung in Berlin] Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit Artikel 8 des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950) auch im Land Berlin[1].

§ 10 [Inkrafttreten] (1) Diese Verordnung tritt mit Ausnahme des § 2 Nr. 5 und des § 6 Nr. 2 am 23. Dezember 1959 in Kraft; § 2 Nr. 5 und § 6 Nr. 2 treten am 1. Juli 1961 in Kraft. Eine Verpflichtung zur Kenntlichmachung des Gehalts an den nach § 1 Nr. 2 und 3 dieser Verordnung zugelassenen fremden Stoffen besteht nicht bei Lebensmitteln, die bis zum 23. Dezember 1960 in den Verkehr gebracht werden. Die in § 1 Nr. 3 zugelassenen fremden Stoffe dürfen mit der Begrenzung nach § 2 Nr. 5 bis zum 1. Juli 1961 als Zusatz zur Oberfläche der Schale von Walnüssen verwendet werden.[2]

---

[1] GVBl. Berlin 1959 S. 1269.

[2] Absatz 2a aufgehoben durch VO vom 16. 7. 1965 (BGBl. 1965 I S. 622).

16 Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse

Vom 3. Juli 1955 (Bundesanzeiger Nr. 127; auch BGBl. III 7849–1–1)

§ 1 Einführung von gesetzlichen Handelsklassen Die Verordnung gilt für frisches Obst und Gemüse der in der Anlage bezeichneten Arten. Für diese Obst- und Gemüsearten werden die aus der Anlage ersichtlichen gesetzlichen Handelsklassen eingeführt.

§ 2 Eigenschaften und Sortierung (1) Frisches Obst und Gemüse, das nach Handelsklassen feilgehalten, angeboten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht wird, muß die aus der Anlage ersichtlichen besonderen Eigenschaften aufweisen und den Vorschriften der Anlage entsprechend sortiert sein. Es muß außerdem, soweit nicht für einzelne Handelsklassen Erleichterungen zugelassen sind, gesund, frei von Schädlingsbefall, ganz, sauber, trocken, unvermischt in Arten und Sorten, frei von Fremdkörpern, insbesondere von Rückständen von Düngemitteln und Schädlingsbekämpfungsmitteln sowie von fremdem Geruch und fremdem Geschmack sein. Gemüse braucht, wenn Gemüse der betreffenden Art im allgemeinen taufrisch geerntet wird, nicht trocken zu sein. Obst muß frei von Blättern und Fruchtholz sein.

(2) Abweichungen von den Vorschriften des Absatzes 1 sind in nachfolgend bezeichnetem Umfange zulässig (Toleranzen): Sie dürfen, wenn sie die Güte betreffen, bei der Handelsklasse Auslese 5 vom Hundert, bei den übrigen Handelsklassen 10 vom Hundert, wenn sie die Größe, das Gewicht oder die Sortierung betreffen, bei allen Handelsklassen 10 vom Hundert des Gewichts der Ware je Verpackungseinheit (z. B. Korb, Kiste, Steige, Ladung oder Waggon) nicht übersteigen. Die den Anforderungen des Absatzes 1 nicht entsprechenden Erzeugnisse müssen der nächst niedrigeren Handelsklasse und, soweit die Abweichungen die Größen- oder Gewichtssortierung betreffen, der folgenden oder vorangegangenen Größen- oder Gewichtssortierungsbestimmung entsprechen. Die Toleranzen für Güte sowie für Größe, Gewicht und Sortierung dürfen jedoch insgesamt bei der Handelsklasse Auslese 10 vom Hundert, bei den übrigen Handelsklassen 15 vom Hundert nicht übersteigen.

§ 3 Begriffsbestimmungen (1) Baumreif oder pflückreif sind voll entwickelte Erzeugnisse, die nach der Ernte unter normalen Umständen die Vollendung des Reifevorganges bis zur Mundreife erwarten lassen.

(2) Versandreif sind Erzeugnisse, die unter Berücksichtigung der im Verkehr üblichen Art und der Dauer des Transportes voraussichtlich in dem Reifegrad am Bestimmungsort ankommen, in dem sie für den vereinbarten oder, wenn nichts vereinbart ist, üblichen Verwendungszweck geeignet sind.

(3) Versandfähig sind Erzeugnisse, die unter Berücksichtigung der im Verkehr üblichen Art und der Dauer des Transportes voraussichtlich noch in einem Zustand am Bestimmungsort eintreffen, in dem sie für die sofortige Verwertung geeignet sind.

(4) Der Querdurchmesser ist der Durchmesser an der breitesten Stelle der Erzeugnisse; er wird im rechten Winkel zur Längsachse gemessen.

§ 4 Verpackung (1) Frisches Obst und Gemüse, das nach Handelsklassen feilgehalten, angeboten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht wird, muß in sauberen Gebinden verpackt sein. Für die Handelsklasse Auslese dürfen nur neuwertige Gebinde verwendet werden. Werden Gebinde mit Papier ausgelegt, so muß das Papier neu sein. Es darf nicht geeignet sein, die Beschaffenheit der Erzeugnisse zu beeinträchtigen; insbesondere darf die Innenseite nicht bedruckt sein.

(2) Absatz 1 gilt nicht für die Handelsklasse A und geringere Handelsklassen, soweit eine Verladung in loser Schüttung handelsüblich ist.

(3) Das Gewicht des Inhaltes der Gebinde muß bei Beeren- und Steinobst der Handelsklassen Auslese und A sowie bei Tomaten und Spargel der Handelsklasse A innerhalb einer Partie einheitlich sein. Dies gilt nicht für Pfirsiche und für Kleinpackungen, deren Gewicht nicht mehr als ein Kilogramm beträgt.

(4) Die Absätze 1 bis 3 gelten nicht bei der Abgabe an den Verbraucher für Mengen, die kleiner sind als der Inhalt des jeweiligen Originalgebindes.

§ 5 Kennzeichnung (1) Verpackungseinheiten mit frischem Obst und Gemüse, das nach Handelsklassen feilgehalten, angeboten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht wird, müssen mit einem weißen Zettel versehen sein, der in deutlich erkennbarer Schrift folgende Angaben enthält:

1. die Handelsklasse in einer Beschriftung, die vor anderen Angaben hervortritt,
2. die Warenart, bei Äpfeln und Birnen der Handelsklassen Auslese und A auch die Sorte,
3. die Höchst- und Mindestmaße der Größe oder des Gewichtes der Erzeugnisse, soweit sie danach sortiert sind und die Anlage für die betreffende Handelsklasse Bestimmungen über die Sortierung enthält,
4. die Mengen- oder Gewichtsangabe,
5. Name und Anschrift des Betriebs, der die Sortierung vorgenommen hat. An die Stelle dieser Angaben kann eine Kennummer treten, wenn Name und Anschrift der Absatzeinrichtung angegeben sind, über die verkauft wird.

Der Zettel muß bei Gebinden mit mehr als 15 kg Inhalt mindestens 40 qcm groß sein.

(2) Bei loser Verladung ist der Zettel gut sichtbar an dem Beförderungsmittel anzubringen.

(3) Absatz 1 Nr. 4 und 5 gelten nicht, wenn Mengen feilgehalten oder angeboten werden, die kleiner sind als der Inhalt eines Originalgebindes.

(4) Absatz 1 gilt nicht, wenn Mengen abgegeben werden, die kleiner sind als der Inhalt eines Originalgebindes.

§ 6 Verbindliche Anwendung (1) Vom 1. August 1955 ab dürfen folgende Obst- und Gemüsearten nur nach den in der Anlage bezeichneten Handelsklassen feilgehalten, angeboten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden:

Äpfel, Birnen, Zwetschen (Pflaumen) der Sorten Ruth Gerstetter, Lützelsachser Frühzwetsche, Ersinger Frühzwetsche, Zimmers Frühzwetsche und Bühler Frühzwetsche sowie Tomaten, Kopfkohl, Zwiebeln und Spargel.

(2) Absatz 1 gilt nicht für die Abgabe vom Erzeuger an

1. Verbraucher, wenn die Ware unmittelbar vom Erzeugerbetrieb aus und nicht im Umherziehen oder auf Märkten abgegeben wird,
2. Handelsbetriebe, wenn die Ware nicht auf Märkten abgegeben wird,
3. Verarbeitungsbetriebe auf Grund von Anbau- und Lieferungsverträgen, in denen vereinbart ist, daß der Verarbeitungsbetrieb die Sortierung nach Handelsklassen durchführt.

Die Ausnahmen nach Nummern 1 und 2 gelten jedoch nicht für die Abgabe durch Absatzeinrichtungen der Erzeuger.

§ 7 Eingeführte Erzeugnisse (1) Auf Erzeugnisse, die aus dem Ausland eingeführt werden, sind die §§ 4, 5 und 6 nicht anzuwenden, wenn sie

1. mindestens die Eigenschaften der Handelsklassen Auslese oder A aufweisen,
2. in den ausländischen Originalgebinden in den Verkehr gebracht werden,
3. den Sortierungs- und Verpackungsvorschriften des Ursprungslandes entsprechen,
4. in ihrer Originalkennzeichnung das Ursprungsland deutlich erkennen lassen und wenn
5. bei Äpfeln und Birnen auf den Gebinden die Sorten angegeben sind.

(2) Bei der Kennzeichnung der eingeführten Erzeugnisse, die den Erfordernissen des Absatzes 1 nicht entsprechen, kann die Angabe des Betriebs, der die Sortierung vorgenommen hat (§ 5 Abs. 1 Nr. 5), wegfallen, wenn das Ursprungsland aus der Beschriftung des Gebindes einwandfrei zu entnehmen ist.

(3) Die Verpflichtung des Einführers zur Kennzeichnung entfällt, wenn der erste inländische Empfänger sich ihm gegenüber zur Kennzeichnung verpflichtet.

§ 8 Marktnotierungen Börsen und Verwaltungen der öffentlichen Märkte, die Preisnotierungen vornehmen, sind verpflichtet, ihre Notierungen auf die gesetzlichen Handelsklassen nach § 1 zu erstrecken. Sie haben ihren Peisnotierungen ausschließlich die gesetzlichen Handelsklassen zugrunde zu legen, wenn die Erzeugnisse nur nach Handelsklas-

sen feilgehalten, angeboten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden dürfen.

§ 9 Gewährleistungsansprüche Für frisches Obst und Gemüse, das nach Handelsklassen feilgehalten, angeboten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht wird, werden abweichend von § 3 Abs. 1 Satz 2 des Gesetzes über gesetzliche Handelsklassen für Erzeugnisse der Landwirtschaft und Fischerei Vereinbarungen zugelassen, durch welche Gewährleistungsansprüche auf Lieferung einer mangelfreien Sache oder auf Schadensersatz wegen Nichterfüllung (§480 Abs. 1 und 2 des Bürgerlichen Gesetzbuches) ausgeschlossen werden.

§ 10[1] Bußgeldbestimmungen Verstöße gegen §§ 4 bis 6 dieser Verordnung werden nach § 7 des Gesetzes über gesetzliche Handelsklassen für Erzeugnisse der Landwirtschaft und Fischerei geahndet.

§ 11[2] Land Berlin Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit § 9 des Gesetzes über gesetzliche Handelsklassen für Erzeugnisse der Landwirtschaft und Fischerei auch im Land Berlin.

§ 12 Inkrafttreten (1) Diese Verordnung tritt am Tage nach ihrer Verkündung in Kraft.

(2)[3] . . .

1 Gesetz über gesetzliche Handelsklassen für Erzeugnisse der Landwirtschaft und Fischerei vom 17. 12. 1951 (BGBl. I S. 970; auch BGBl. III 7849-1); geändert durch Gesetz vom 29. 7. 1964 (BGBl. I S. 560).

2 GVBl. Berlin 1955 S. 514.

3 Aufhebungsvorschrift.

Anlage
Aufstellung der Handelsklassen und der für die einzelnen Handelsklassen erforderlichen Eigenschaften

A. Obst
I. Äpfel und Birnen

1. Handelsklasse Auslese

Tafeläpfel

Klein- und mittelfrüchtige Sorten:

Ananas Renette
Berlepsch
Champagner Renette
Cox Orangen Renette
Geheimrat Oldenburg
Golden Delicious
Goldparmäne
James Grieve
Jonathan
Klarapfel
Laxtons Superb
Martini
Ribston Pepping
Zuccalmaglio

Großfrüchtige Sorten:

Boskoop
Brettacher
Finkenwerder Prinz
Gelber Bellefleur
Gravensteiner
Landsberger Renette
Ontario
Weißer Winterglockenapfel
Zabergäu Renette

Tafelbirnen

Klein- und mittelfrüchtige Sorten:

Conférence
Frühe von Trévoux
Gräfin von Paris
Gute Luise
Jules Guyot
Köstliche von Charneu
Madame Verté
Tongern
Williams Christbirne

Großfrüchtige Sorten:

Alexander Lucas
Boscs Flaschenbirne
Clapps Liebling
Gellerts Butterbirne
Jeanne d'Arc
Präsident Drouard
Triumph von Vienne
Vereins Dechantsbirne

Eigenschaften:
Auserlesene Früchte,
sortentypisch in Größe, Form und Farbe,
einheitlich in der Reife,
baumreif und sorgfältig gepflückt,
Stiel unbeschädigt,
versandreif,

frei von Wuchsfehlern, fehlerhafter Berostung, Astreibestellen, Quetschungen, Rissen, Schalenfehlern, Frostschäden, Verbrennungen durch Sonne oder Spritzung,
Fruchtfleisch frei von allen Mängeln;
unzulässig auch innerhalb der Toleranz: wurmstichige Früchte.
Größe:
Mindestquerdurchmesser:
Für klein- und mittelfrüchtige Apfelsorten . . . . . 60 mm
klein- und mittelfrüchtige Birnensorten . . . . . 55 mm
großfrüchtige Apfelsorten . . . . . 70 mm
großfrüchtige Birnensorten . . . . . 60 mm.
Sortierung nach Größe:
Unterschied im Querdurchmesser
höchstens 5 mm.

2. Handelsklasse A

Sorten: Alle Sorten, ausgenommen bittersüße Äpfel, Mostäpfel und Mostbirnen.
Eigenschaften:
Sortentypisch in Größe, Form und Farbe,
einheitlich in der Reife;
zulässig: geringfügige Abweichungen;
baumreif gepflückt, mit Stiel,
Fruchtfleisch frei von allen Mängeln;
zulässig: kleine, durch Krankheiten (z. B. leichter Punktschorf), Spritzungen oder Frost hervorgerufene Schalenfehler sowie kleine Astreibestellen, sofern Haltbarkeit dadurch nicht ungünstig beeinflußt.
Schalenfehler bis zu 1/4 qcm, schmale, längsgerichtete Fehler bis zu 2 cm Länge, Schädigungen auf einer Frucht bis zu 1 qcm;
unzulässig auch innerhalb der Toleranz: wurmstichige Früchte;
versandreif.
Größe:
Mindestquerdurchmesser für Äpfel 55 mm
Birnen 50 mm.
Sortierung nach Größe:
Unterschied im Querdurchmesser
entweder höchstens 5 mm
oder höchstens 10 mm
oder ohne Größensortierung.

3. Handelsklasse B

Sorten: Alle Sorten, ausgenommen bittersüße Äpfel, Mostäpfel und Mostbirnen.
Eigenschaften:
Baumreif gepflückt,
Fruchtfleisch ohne wesentliche Mängel;

zulässig: stärkere Wuchs- und Schalenfehler (z. B. auch Schorfflecke), jedoch Schalenfehler insgesamt nicht größer als 2,5 qcm, schmale, längsgerichtete Fehler nicht länger als 6 cm; versandfähig.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 50 mm.

4. Handelsklasse BF (Fallobst)
Sorten: Alle Apfelsorten, auch gemischt, ausgenommen bittersüße Äpfel, alle Birnensorten.
Eigenschaften:
Abgefallene Früchte,
ausgewachsen, wenn auch noch nicht versandreif,
jedoch nicht überreif,
im übrigen wie Handelsklasse B.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 50 mm.

5. Handelsklasse C (Mostäpfel, Mostbirnen)
Sorten: Alle Apfelsorten, auch untereinander vermischt;
Beimischung bittersüßer Apfelsorten erkennbar gemacht.
Alle Birnensorten, auch untereinander vermischt.
Eigenschaften:
Baumreif bis vollreif, nicht überreif,
gepflückt oder geschüttelt,
nicht teigig,
ungewaschen;
zulässig: Wuchsfehler und Schorfflecke, leicht angeschlagen;
zulässig zusätzlich zur Toleranz: bis zu 20 v. H. wurmstichige Früchte.
Größe:
Mindestquerdurchmesser . . . . . 40 mm
für die Sorten Bittenfelder, Roter Trierer Weinäpfel, Kleiner Langstiel, Bohnapfel . . . . . 30 mm.

6. Ausfall
Den Bestimmungen der vorstehenden Handelsklassen nicht genügend.

II. Kirschen

1. Handelsklasse A
Eigenschaften:
Sortentypisch in Größe, Form und Farbe,
einheitlich in der Reife,
vollkommen ausgewachsen,
mit Stiel gepflückt oder mit langem Stiel geschnitten,
frei von Fehlern,
frisch;
zulässig: Königin Hortense und ähnliche Sorten mit Stielblättern, Schattenmorellen und ähnliche Sorten für Industrieverwertung ohne Stiel;

unzulässig auch innerhalb der Toleranz: Schorfbefall, mehr als 4 v. H. wurmstichige (madige) Früchte, mehr als 5 v. H. geplatzte Früchte;
versandreif.

2. Handelsklasse B

Eigenschaften:
Vollkommen ausgewachsen;
zulässig: ohne Stiel;
zulässig einschließlich der Toleranz: bei Knorpelkirschen bis 20 v. H. geplatzte Früchte;
versandfähig.

3. Ausfall

Den Bestimmungen der vorstehenden Handelsklassen nicht genügend.

III. Zwetschen, Pflaumen und Reineclauden

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:
Sortentypisch in Größe, Form und Farbe,
einheitlich in der Reife,
baumreif bis vollreif,
sorgfältig gepflückt,
frei von Fehlern,
Belag möglichst erhalten,
fest;
unzulässig auch innerhalb der Toleranz: mehr als 4 v. H. wurmstichige (madige) Früchte, mehr als 2 v. H. geplatzte Früchte;
versandreif.

2. Handelsklasse A – Industrieware

Eigenschaften:
Wie Handelsklasse A, jedoch hartreif; saure Zwetschen halb- bis dreiviertelreif, d. h. angeblaut;
Reineclauden grün;
unzulässig auch innerhalb der Toleranz: verheilte Sprünge.

3. Handelsklasse B

Eigenschaften:
Baumreif bis vollreif,
gepflückt oder geschüttelt;
unzulässig auch innerhalb der Toleranz:
mehr als 5 v. H. geplatzte Früchte,
mehr als 6 v. H. wurmstichige (madige) Früchte;
versandfähig.

4. Ausfall

Den Bestimmungen der vorstehenden Handelsklassen nicht genügend.

IV. Mirabellen

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:

Sortentypisch in Größe, Form und Farbe,
gepflückt, frei von Fehlern;
unzulässig auch innerhalb der Toleranz: wurmstichige (madige) Früchte, mehr als 5 v. H. geplatzte Früchte;
versandreif.

2. Handelsklasse B

Eigenschaften:

Versandreif bis vollreif;
unzulässig auch innerhalb der Toleranz:
mehr als 5 v. H. geplatzte Früchte,
mehr als 6 v. H. wurmstichige (madige) Früchte;
zulässig zusätzlich zur Toleranz: Rußtaubefall bis 10 v. H.;
versandfähig.

3. Ausfall

Den Bestimmungen der vorstehenden Handelsklassen nicht genügend.

V. Pfirsiche

1. Handelsklasse Auslese

Eigenschaften:

Auserlesene Früchte,
Sortentypisch in Größe, Form und Farbe,
einheitlich in der Reife,
baumreif und sorgfältig gepflückt,
frei von Fehlern und Flecken;
unzulässig auch innerhalb der Toleranz:
geplatzte und wurmstichige (madige) Früchte;
versandreif.

Größe:

Mindestquerdurchmesser 60 mm.

Sortierung nach Größe:

Unterschied im Querdurchmesser höchstens 5 mm.

2. Handelsklasse A

Eigenschaften:

Sortentypisch in Größe, Form und Farbe,
einheitlich in der Reife,
baumreif gepflückt;
zulässig: Schalenfehler bis zu 1/4 qcm, jedoch insgesamt auf einer Frucht nicht mehr als 1/2 qcm;
unzulässig auch innerhalb der Toleranz:
geplatzte und wurmstichige (madige) Früchte;
versandreif.

Größe:
Mindestquerdurchmesser 50 mm.
Sortierung nach Größe:
Unterschied im Querdurchmesser
entweder höchstens 5 mm
oder höchstens 10 mm
oder ohne Größensortierung.

3. Handelsklasse B
Eigenschaften:
Baumreif bis vollreif gepflückt;
unzulässig auch innerhalb der Toleranz: für andere Sorten als „Mayflower" mehr als 5 v. H. geplatzte Früchte;
versandfähig.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 40 mm.

4. Ausfall
Den Bestimmungen der vorstehenden Handelsklassen nicht genügend.

VI. Aprikosen

1. Handelsklasse A
Eigenschaften:
Sortentypisch in Größe, Form und Farbe,
einheitlich in der Reife,
baumreif gepflückt,
frei von Fehlern;
unzulässig auch innerhalb der Toleranz: Hautverletzungen am Stielansatz, geplatzte und wurmstichige (madige) Früchte, an je einer Frucht mehr als je einer der folgenden Fehler:
Warzen, Narben, leichte Reibstellen;
versandreif.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 40 mm.
Sortierung nach Größe:
Unterschied im Querdurchmesser
entweder höchstens 5 mm
oder ohne Größensortierung.

2. Handelsklasse B
Eigenschaften:
Baumreif bis vollreif gepflückt;
unzulässig auch innerhalb der Toleranz: mehr als 5 v. H. geplatzte Früchte;
versandfähig.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 30 mm.

3. Handelsklasse C

Eigenschaften:
Baumreif bis vollreif, auch überreif, gepflückt;
zulässig: geplatzte Früchte.

4. Ausfall

Den Bestimmungen der vorstehenden Handelsklassen nicht genügend.

VII. Johannisbeeren

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:
Sortentypisch in Größe und Farbe,
bei roten und weißen Sorten Trauben voll besetzt und gleichmäßig ausgereift,
bei schwarzen Sorten unterschiedliche Reife zugelassen;
nicht überreif,
versandreif.

2. Handelsklasse B

Eigenschaften:
Ausgereifte Früchte;
zulässig: überreif, regennaß;
versandfähig.

3. Ausfall

Den Bestimmungen der vorstehenden Handelsklassen nicht genügend.

VIII. Stachelbeeren

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:
Einheitlich in Form, Farbe und Reife,
frei von Fehlern;
unzulässig auch innerhalb der Toleranz: Sonnenbrand, geplatzte Früchte.
Sortierung:
entweder unreif, noch nicht ausgewachsen und grün, Längsdurchmesser höchstens 18 mm,
oder hartreif, ausgewachsen, noch hart, nicht mundreif,
oder mundreif, nicht überreif, sortentypisch, versandreif.

2. Handelsklasse B

Eigenschaften:
Frei von Fehlern;
zulässig: geringe Unterschiede in Form, Farbe und Reife,
bei unreifen Stachelbeeren Längsdurchmesser auch über 18 mm.
Sortierung:
entweder unreif, noch nicht ausgewachsen und grün,
oder hartreif, ausgewachsen, noch hart, nicht mundreif,
oder mundreif, nicht überreif, versandreif.

3. Ausfall
Den Bestimmungen der vorstehenden Handelsklassen nicht genügend.

IX. Himbeeren und Brombeeren

1. Handelsklasse Auslese
Eigenschaften:
Auserlesene Früchte, sortentypisch in Größe, Form und Farbe,
einheitlich in der Reife,
mundreif,
Himbeeren ohne Kelchzapfen, jedoch in Verpackungsgefäßen bis zu 1 kg auch mit Kelchzapfen,
frei von Fehlern,
versandreif.

2. Handelsklasse A
Eigenschaften:
Sortentypisch in Größe, Form und Farbe,
einheitlich in der Reife,
Himbeeren ohne Kelchzapfen,
frei von Fehlern,
versandreif.

3. Handelsklasse B
Eigenschaften:
Wie Handelsklasse A, jedoch
zulässig: überreife Früchte;
versandfähig.

4. Ausfall
Den Bestimmungen der vorstehenden Handelsklassen nicht genügend.

X. Erdbeeren
(ausgenommen Monats- und Walderdbeeren)

1. Handelsklasse Auslese
Eigenschaften:
Auserlesene Früchte,
sortentypisch in Größe, Form und Farbe,
einheitlich in der Reife,
ausgereift, fest,
mit Kelch und kurzem Stiel,
frei von Fehlern,
ohne Besandung,
versandreif.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 30 mm,
bei kleinfrüchtigen Sorten wie Deutsch Evern 25 mm.

2. Handelsklasse A
Eigenschaften:

Sortentypisch in Größe, Form und Farbe,
einheitlich in der Reife,
ausgereift, fest,
mit Kelch und kurzem Stiel,
frei von Fehlern,
ohne Besandung;
zulässig bei Industrieware: auch ohne Kelch;
versandreif.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 25 mm,
bei kleinfrüchtigen Sorten wie Deutsch Evern 20 mm.

3. Handelsklasse AS

Eigenschaften:
Wie Handelsklasse A, jedoch
zulässig: leichte Besandung.
Größe:
Wie Handelsklasse A.

4. Handelsklasse B

Eigenschaften:
Ausgereift, auch vollreif;
zulässig: ohne Kelch, leichte Besandung;
versandfähig.

5. Ausfall

Den Bestimmungen der vorstehenden Handelsklassen nicht genügend.

XI. Heidelbeeren und Preiselbeeren

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:
Unverletzt, frei von Blättern,
versandreif;
Heidelbeeren ausgereift,
Preiselbeeren hartreif;
unzulässig auch innerhalb der Toleranz: mehr als 1 v. H. Blätter.

2. Handelsklasse B

Eigenschaften:
Frei von Blättern;
zulässig: vollreif, etwas feucht;
noch versandfähig;
unzulässig auch innerhalb der Toleranz: mehr als 2 v. H. Blätter.

3. Ausfall

Den Bestimmungen der vorstehenden Handelsklassen nicht genügend.

B. Gemüse

I. Bohnen (Busch- und Stangenbohnen)

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:

Sortentypisch in Größe, Form und Farbe,
jung, zart, fleischig, frisch, glattbrechend, fadenlos, frei von Fehlern;
Kerne schwach entwickelt und zart;
Hülsen nicht aufgetrieben, ausgenommen bei Perlbohnen, ohne Flekken;
unzulässig auch innerhalb der Toleranz: mehr als 2 v. H. fädige Bohnen.

2. Handelsklasse A mit Fäden

Eigenschaften:

Wie Handelsklasse A, jedoch zulässig: fädig.

3. Handelsklasse AS

Eigenschaften:

Wie Handelsklasse A,
jedoch zulässig: leichte Besandung.

4. Handelsklasse B

Eigenschaften:

Sortentypisch in Größe, Form und Farbe,
jung, zart, fleischig, frisch, noch glattbrechend;
zulässig: fädig, etwas stärkere Kerne,
kleine Fehler.

5. Ausfall

Den Bestimmungen der vorstehenden Handelsklassen nicht genügend.

II. Puffbohnen, Dicke Bohnen

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:

Sortentypisch in Größe, Form und Farbe,
Kerne gut ausgebildet,
gleichmäßig reif, aber nicht hart, saftig,
grünnabelig;
Hülsen grün, frisch, ohne Schäden und Fehler, ausgenommen kleine Spritzflecken;
unzulässig auch innerhalb der Toleranz: mehr als 2 v. H. gelb- oder schwarznabelige Kerne.

2. Handelsklasse B

Eigenschaften:

Kerne gut ausgebildet, gleichmäßig reif, aber nicht hart, saftig;
zulässig: gelb- oder schwarznabelige Kerne, kleine Fehler und Spritzflecken.

III. Pflückerbsen

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:

Hülsen: sortentypisch in Länge, Form und Farbe, frisch und grün, ohne Krausreife, frei von Hagelschäden;

Körner: mindestens halb entwickelt, gleichmäßig ausgebildet, jung, zart;

Zuckererbsen (Zuckerschoten): Körner klein, aber ausgebildet, Hülsen jung und zart, frisch, grün.

2. Handelsklasse A (Industrieware)

Eigenschaften:

Wie Handelsklasse A, jedoch

zulässig:

Größe:

Palerbsen bis 30 v. H., Markerbsen bis 50 v. H., über 8,5 mm Querdurchmesser,

großfallende Sorten wie Onward, Thomas Laxton im Querdurchmesser beliebig.

3. Handelsklasse B

Eigenschaften:

Körner: gleichmäßig ausgebildet, noch zart, fleischig;

zulässig: geringe Mängel, jedoch Krankheits- und Schädlingsbefall nur innerhalb der Toleranz.

4. Ausfall

Den Bestimmungen der vorstehenden Handelsklassen nicht genügend.

IV. Haus- und Kastengurken

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:

Sortentypisch in Farbe, gleichmäßig gewachsen, auch leicht gebogen, weder bauchig noch eingeschnürt,

jung, grün, frisch, fest,

nicht hohl,

frei von Fehlern;

zulässig: vereinzelte Samenbildung.

Gewicht und Größe:

Mindestgewicht 350 g, Mindestlänge 25 cm.

Sortierung nach Gewicht und Größe:

	Mindestlänge:	
	Hausgurken	Kastengurken
entweder 350 bis 500 g	30 cm	25 cm
oder 500 bis 700 g	35 cm	30 cm
oder über 700 g	40 cm	35 cm
oder ohne Sortierung.		

2. Handelsklasse B

Eigenschaften:

Sortentypisch in Farbe und gleichmäßig gewachsen, auch stark gebogen,
weder bauchig noch eingeschnürt,
jung, grün, frisch, fest,
nicht hohl;
zulässig: kleine Fehler und vereinzelte Samenbildung.

Gewicht und Größe:

Wie Handelsklasse A.

Sortierung nach Gewicht und Größe:

Wie Handelsklasse A.

3. Handelsklasse C (Krüppelgurken)

Eigenschaften:

Frisch, fest, nicht hohl,
ohne verhärtete Kerne;
zulässig: durch Wachstumsstörungen deformiert.

V. Freilandgurken
(Einlegegurken, Salatgurken, Schälgurken [Senfgurken])

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:

Sortentypisch in Form und Farbe,
gleichmäßig gewachsen, auch leicht gebogen,
nicht eingeschnürt, nicht hohl,
ohne Stiel,
frisch, fest,
frei von Flecken.

Größe und Gewicht:

Salatgurken: Mindestlänge 18 cm
Mindestquerdurchmesser 50 mm

Schälgurken
(Senfgurken): Mindestlänge 25 cm
Mindestgewicht je Stück 750 g.

Sortierung nach Größe und Gewicht:

Einlegegurken:
entweder Länge 3 bis 6 cm
Höchstquerdurchmesser 20 mm
je kg 85 bis 95 Stück
oder Länge 6 bis 9 cm
Höchstquerdurchmesser 30 mm
je kg 28 bis 30 Stück
oder Länge 3 bis 9 cm

oder Länge 9 bis 12 cm
Höchstquerdurchmesser 40 mm
je 50 kg 500 bis 600 Stück
oder Länge 12 bis 15 cm
Höchstquerdurchmesser 45 mm
je 50 kg 325 bis 375 Stück
oder Länge 9 bis 15 cm
oder Länge 15 bis 18 cm
Höchstquerdurchmesser 50 mm
je 50 kg 275 bis 325 Stück.

2. Handelsklasse B

Eigenschaften:
Frisch, fest,
nicht hohl, nicht eingeschnürt;
zulässig: Abweichungen in Form und Farbe,
kleine Fehler;
zulässig zusätzlich zur Toleranz:
leichte Einschnürungen bis zu 10 v. H.
Größe und Gewicht:
Wie Handelsklasse A, jedoch
Schälgurken: Mindestlänge 20 cm
Mindestgewicht je Stück 500 g
Sortierung nach Größe und Gewicht:
Wie Handelsklasse A.

3. Handelsklasse C (Krüppelgurken zum Einlegen)

Eigenschaften:
Frisch, fest,
nicht hohl,
ohne verhärtete Kerne;
zulässig: durch Wachstumsstörungen deformiert.
Größe:
Höchstquerdurchmesser 50 mm
Höchstgewicht 165 g.

VI. Tomaten

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:
Runde Sorten, sortentypisch in Form und Farbe,
glatt, schnittfest,
einheitlich reif,
frei von Fehlern,
versandreif.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 40 mm.
Sortierung nach Größe:

Querdurchmesser entweder 40 bis 50 mm
oder 50 bis 60 mm
oder 60 bis 70 mm
oder über 70 mm
oder ohne Größenordnung.

2. Handelsklasse B

Eigenschaften:
Schnittfest,
einheitlich reif, aber nicht überreif,
auch gerippt,
ohne offene Risse und Verletzungen,
versandreif.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 40 mm.
Sortierung nach Größe:
Querdurchmesser entweder 40 bis 70 mm
oder über 70 mm
oder ohne Größensortierung.

3. Handelsklasse C

Eigenschaften:
Den Bestimmungen der vorstehenden Handelsklassen nicht entsprechend, jedoch frei von offenen Rissen und Verletzungen.

4. Ausfall

Den Bestimmungen der vorstehenden Handelsklassen nicht genügend.

VII. Blumenkohl

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:
Sortentypisch und einheitlich in der Form,
weiß, fest und geschlossen,
von gesunden Blättern gut geschützt,
frei von Flecken und Druckstellen,
bei Verpackung in Flachsteigen Blätter auch gestutzt;
Strunk unter den Hüllblättern kurz abgeschnitten.
Größe:
Mindestmaß 150 mm.
Sortierung nach Größe:
entweder 150 bis 200 mm
oder 200 bis 250 mm
oder 250 bis 300 mm
oder über 300 mm
oder ohne Größensortierung;
Messung über die Mitte der Kopfwölbung, eng aufliegend, an der breitesten Stelle des Kopfes.

2. Handelsklasse B

Eigenschaften:
Von Blättern gut geschützt,
bei Verpackung in Flachsteigen Blätter auch gestutzt;
Strunk unter den Hüllblättern kurz abgeschnitten;
zulässig: uneinheitlich in Größe und Form,
etwas locker und leicht beschädigt,
jedoch nicht aufgeschossen.

3. Handelsklasse C

Eigenschaften:
Den Bestimmungen der Handelsklasse B nicht genügend, insbesondere zulässig: ohne Hüllblätter, ausgeputzt, zerkleinert.

VIII. Kopfkohl
(Weiß-, Rot- und Wirsingkohl)

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:
Sortentypisch und einheitlich in Form und Farbe,
fest, verwendungsreif,
nicht geplatzt,
Köpfe am Strunk kurz geschnitten, mit Deckblättern;
Wirsing mit 2 bis 3 Umblättern,
Frühwirsing mit 3 bis 4 Umblättern,
Deckblätter ohne Stoßflecken und Verletzungen;
nach dem 1. Januar auch ohne Deckblätter,
frostfrei (winterharte Wirsingsorten ab Feld auch gefroren, jedoch nicht erfroren).

Gewicht:

Frühkohl:	Mindestgewicht	1/2 kg
Herbstkohl:	Mindestgewicht	
	Weiß- und Rotkohl	3/4 kg
	Wirsingkohl	1/2 kg
Winterkohl:	Mindestgewicht	1/2 kg

Sortierung nach Gewicht:

Herbstkohl:		
entweder	Weißkohl Einschneideware	
	Mindestgewicht	2 kg
oder	Handelsware	
	Weiß- und Rotkohl	3/4 bis 2 1/2 kg
	Wirsingkohl	1/2 bis 2 kg
oder	Weiß-, Rot- und Wirsingkohl ohne Gewichtssortierung	

Winterkohl:
entweder Weißkohl Einschneideware
Mindestgewicht 1½ kg
oder Handelsware
Weiß- und Rotkohl ½ bis 2½ kg
Wirsingkohl ½ bis 2 kg
oder Weiß-, Rot- und Wirsingkohl
ohne Gewichtssortierung.

2. Handelsklasse B
Eigenschaften:
Wie Handelsklasse A, jedoch
zulässig: ohne Deckblätter, kleine Beschädigungen, kleine Flecken und Putzstellen, geplatzte Ware, wenn besonders erkennbar gemacht.
Gewicht:
Mindestgewicht ¼ kg.

IX. Kohlrabi

1. Handelsklasse A (mit Laub)
Eigenschaften:
Sortentypisch in Form und Farbe,
zart, mit frischem Laub und Herzblatt,
Knollen gut geformt und ohne Risse;
unzulässig: holzig, geschossen.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 40 mm.
Sortierung nach Größe:
Querdurchmesser entweder 40 bis 55 mm
oder 55 bis 70 mm
oder über 70 mm
oder ohne Größensortierung.

2. Handelsklasse A (ohne Laub)
Eigenschaften:
Wie Handelsklasse A (mit Laub), jedoch ohne Laub.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 50 mm.
Sortierung nach Größe:
Querdurchmesser entweder 50 bis 70 mm
oder über 70 mm
oder ohne Größensortierung.

3. Handelsklasse B
Eigenschaften:
Mit oder ohne Laub, sortentypisch;
zulässig: geringe Abweichungen in Form und Farbe, kleine Risse;
unzulässig: holzig, geschossen.

Größe:
Mindestquerdurchmesser ohne Laub 40 mm
mit Laub 30 mm.

X. Rosenkohl

1. **Handelsklasse A 1**
Eigenschaften:
Fest geschlossen, geputzt.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 15 mm
Höchstquerdurchmesser 35 mm
Sortierung nach Größe:
Querdurchmesser entweder 15 bis 25 mm
oder 25 bis 35 mm
oder ohne Größensortierung.

2. **Handelsklasse A 2**
Eigenschaften:
Wie Handelsklasse A 1, jedoch mit grünen Umblättern.
Größe:
Querdurchmesser 20 bis 40 mm.

3. **Handelsklasse B**
Eigenschaften:
Wie Handelsklasse A, jedoch zulässig:
an der Stange,
nicht fest geschlossen,
ungeputzt.

XI. Kopfsalat

1. **Handelsklasse A**
Eigenschaften:
Sortentypisch in Form und Farbe,
Kopf gut geschlossen (Eissalat ausgenommen),
frisch,
Außenblätter ohne erhebliche Verletzungen,
geputzt,
ohne Wurzeln, frei von Erde,
Treibsalat weniger fest als Freilandsalat.
Gewicht:
Mindestgewicht 150 g
Treibsalat bis 31. 3. 100 g
Sortierung nach Gewicht:
entweder 150 bis 200 g
oder 200 bis 250 g
oder 250 bis 300 g
oder über 300 g
oder ohne Gewichtssortierung.

2. Handelsklasse B
Eigenschaften:
Sortentypisch,
frisch, nicht geschossen,
ohne Wurzeln, frei von Erde;
zulässig: geringe Abweichungen in Form und Farbe,
leichter Brandbesatz.
Gewicht:
Mindestgewicht 100 g.

XII. Endiviensalat

1. Handelsklasse A
Eigenschaften:
Frisch, ohne Fehler,
gut gebleicht, ohne Wurzel.
Sortierung nach Gewicht:
Mindestgewicht entweder 200 g
oder 300 g
oder 400 g.

2. Handelsklasse B
Eigenschaften:
Wie Handelsklasse A, jedoch
zulässig: nicht gebleicht.
Gewicht:
Mindestgewicht 100 g.

XIII. Feldsalat

1. Handelsklasse A
Eigenschaften:
Sortentypisch in Größe, Form und Farbe,
geputzt, frisch, nicht geschossen.

2. Handelsklasse B
Eigenschaften:
Sortentypisch in Größe, Form und Farbe;
zulässig: ungeputzt.

XIV. Spinat

1. Handelsklasse A (Blattspinat)
Eigenschaften:
Als einzelne Blätter mit nicht mehr
als 10 cm langem Stiel geerntet,
grün, frisch,
frei von gelben Blättern, Unkraut und Erde.

2. Handelsklasse A (Wurzelspinat)
Eigenschaften:
Als ganze Pflanze unmittelbar unter dem
Wurzelhals geerntet,
grün, frisch, nicht geschossen,
frei von gelben Blättern, Unkraut und Erde.

3. Handelsklasse B

Eigenschaften:

Wie Handelsklasse A, jedoch

zulässig: leichter Erdbesatz, Stiele über 10 cm.

XV. Speisemöhren

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:

Rote Sorten,
sortentypisch und einheitlich in Form und Farbe,
ohne Risse, nicht geplatzt,
nicht geschossen,
gewaschen oder frei von Erde,
mit Laub oder ohne Laub,
sauber abgedreht oder geschnitten,
frei von Flecken.

Größe:

Kurze Möhren (wie Pariser Markt):
Mindestquerdurchmesser 20 mm
Halblange Möhren (wie Gonsenheimer Treib):
Mindestquerdurchmesser 15 mm
Lange Möhren (wie Lange rote, stumpfe ohne Herz):
Frischmarktware: Mindestquerdurchmesser 25 mm
Industrieware: Mindestquerdurchmesser 30 mm.

Sortierung nach Größe und Gewicht:

Kurze Möhren:
entweder 60 Stück nicht über 1 kg
oder 100 Stück nicht über 1 kg
oder ohne Gewichtssortierung

Halblange Möhren:
Querdurchmesser entweder 15 bis 25 mm
oder über 25 mm
oder ohne Größensortierung.

2. Handelsklasse B

Eigenschaften:

Wie Handelsklasse A, jedoch
zulässig: geringe Abweichungen in Form und Farbe,
vernarbte Risse;
zulässig zusätzlich zur Toleranz: bei Mietenware bis 10 v. H. geplatzte, beschädigte und gebrochene Möhren.

Größe:

Kurze Möhren: Mindestquerdurchmesser 15 mm
Halblange Möhren: Mindestquerdurchmesser 15 mm
Lange Möhren: Mindestquerdurchmesser 20 mm
Industrieware: Mindestquerdurchmesser 25 mm.

XVI. Meerrettich

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:
Innen weiß, nicht graustreifig,
ohne Vergabelung, ohne Kraut,
Stangen glatt, je Stange nicht mehr als zwei Köpfe,
sauber geputzt.
Gewicht:
Mindestgewicht je Stange 180 g.
Sortierung nach Gewicht:
entweder 220 bis 280 Stangen je 50 kg, 180 bis 230 g je Stange
oder 160 bis 220 Stangen je 50 kg, 230 bis 320 g je Stange
oder 120 bis 160 Stangen je 50 kg, 320 bis 420 g je Stange
oder bis zu 120 Stangen je 50 kg, nicht unter 420 g je Stange
oder ohne Gewichtssortierung.

2. Handelsklasse B

Eigenschaften:
Innen weiß, nicht graustreifig,
ohne Kraut,
geputzt;
zulässig: mehrköpfige, beschädigte und gebrochene Stangen.
Gewicht:
Mindestgewicht je Stange 180 g.

XVII. Rettich

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:
Der Sorte entsprechend einheitlich in Form und Farbe,
jung, zart,
nicht hohl, nicht geplatzt,
mit oder ohne Laub,
gewaschen.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 3 cm
Bündelrettich: Querdurchmesser 1,5 bis 3 cm.
Sortierung nach Größe:
Querdurchmesser entweder 3 bis 5 cm
oder 5 bis 7 cm
oder 7 bis 10 cm
oder ohne Größensortierung.

2. Handelsklasse B

Eigenschaften:
Wie Handelsklasse A, jedoch
zulässig: geringe Abweichungen in Form und Farbe,
Größe:
Mindestquerdurchmesser 2 cm.

XVIII. Radies

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:
Der Sorte entsprechend einheitlich in Form und Farbe,
jung, zart,
mit vollem, frischem Laub,
unbeschädigt, gewaschen;
unzulässig: hohl, pelzig, geplatzt.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 15 mm.

2. Handelsklasse B

Eigenschaften:
Wie Handelsklasse A, jedoch
zulässig: kleine Abweichungen in Form und Farbe,
fehlerhaftes Laub.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 10 mm.

XIX. Rote Bete

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:
Runde Sorten, sortentypisch und einheitlich in Form und Farbe,
Fleisch gleichmäßig dunkelrot,
frei von Flecken,
frei von Erde, nicht beschädigt,
Blattstiele sauber abgedreht oder geschnitten.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 4 cm.
Sortierung nach Größe:
Querdurchmesser entweder 4 bis 8 cm
oder 8 bis 12 cm
oder ohne Größensortierung.

2. Handelsklasse B

Eigenschaften:
Wie Handelsklasse A, jedoch
zulässig: runde und lange Sorten, geringe Abweichungen in Form,
Farbe und Fleisch
sowie geringfügige Beschädigungen.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 4 cm.

XX. Knollensellerie

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:
Sortentypisch und einheitlich in Form und Farbe,
weißfleischig,
frei von Rissen und Flecken,

schorf- und rostfrei,
nicht geschossen,
an den Seiten frei von Nebenwurzeln,
geputzt, frei von Erde,
mit kurzem, gelbem Laub nur aus dem Wintereinschlag.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 6 cm.
Sortierung nach Größe:
Querdurchmesser entweder 6 bis 9 cm
oder 9 bis 12 cm
oder über 12 cm
oder ohne Größensortierung.

2. Handelsklasse B

Eigenschaften:
Sortentypisch in Form und Farbe,
geputzt, frei von Erde;
zulässig: geringe Abweichungen in Form und Farbe, kleine Risse.
Größe:
Mindestquerdurchmesser . . . . . 6 cm
Mindestquerdurchmesser
Suppensellerie mit Laub . . . . . 3 cm

XXI. Schwarzwurzeln

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:
Innen weiß,
glatt,
ohne Vergabelung,
ungewaschen, frei von Erde.
Größe:
Mindestlänge 17 cm
Mindestquerdurchmesser 15 mm
Sortierung nach Größe:
entweder Länge 17 bis 20 cm, Mindestquerdurchmesser 15 mm
oder Länge über 20 cm, Mindestquerdurchmesser 18 mm
oder ohne Größensortierung.

2. Handelsklasse B

Eigenschaften:
Sortentypisch in Form und Farbe,
ungewaschen, frei von Erde;
zulässig: geringe Abweichungen in Form und Farbe, gebrochen.
Größe:
Mindestlänge 15 cm
Mindestquerdurchmesser 12 mm.

XXII. Porree, Lauch

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:
Sortentypisch in Form und Farbe,
Schaft weiß,
Wurzeln und Blätter gleichmäßig gekürzt,
grünes Laub nicht weniger als 1/3 und nicht mehr als 2/3 der Gesamtlänge,
frei von Flecken, welken Blättern und Erde.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 20 mm
Suppenporree: Querdurchmesser unter 20 mm.
Sortierung nach Größe:
Querdurchmesser entweder 20 bis 30 mm
oder über 30 mm
oder ohne Größensortierung.

2. Handelsklasse B

Eigenschaften:
Wie Handelslasse A, jedoch
zulässig: leicht beschädigt und fleckig, ungeputzt.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 15 mm.

XXIII. Zwiebeln
(ohne Lauchzwiebeln und Schalotten)

1. Handelsklasse A

Eigenschaften:
Sortentypisch und einheitlich in Form und Farbe,
frostfrei, geputzt,
kurz abgedreht,
ohne Wurzeln, Schosser und Auswuchs,
Frühzwiebeln gebrauchsreif,
Lagerzwiebeln ausgereift.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 20 mm
Sortierung nach Größe:
Querdurchmesser entweder 20 bis 30 mm
oder 30 bis 50 mm
oder über 50 mm
oder ohne Größensortierung.

2. Handelsklasse B

Eigenschaften:
Gebrauchsreif, frostfrei,
frei von Laub, Wurzeln und Erde.
Größe:
Mindestquerdurchmesser 20 mm.

XXIV. Spargel
(ausgenommen Spargel französischer, italienischer oder amerikanischer Art)

1. **Handelsklasse A – weiß**

Eigenschaften:
Stangen gerade und gut gewachsen,
Kopf weiß, fest geschlossen und unbeschädigt;
soweit äußerlich erkennbar, nicht hohl, nicht gespalten;
Frischmarktware gewaschen, jedoch nicht gewässert;
Industrieware ungewaschen;
zulässig: nach dem Stechen eingetretener roter Anlauf der Stangen;
leichter, durch Schälen entfernbarer Rost.

Größe:
Stangenlänge 17 bis 22 cm.

Sortierung nach Gewicht:
Mindestgewicht bei 22 cm Stangenlänge:
entweder I 31 der dünnsten Stangen nicht unter 1 kg, einzelne Stangen nicht unter 33 g, kürzere Stangen entsprechend leichter,
oder II 46 der dünnsten Stangen nicht unter 1 kg, einzelne Stangen nicht unter 22 g, kürzere Stangen entsprechend leichter.

2. **Handelsklasse A – blau**

Eigenschaften:
Wie Handelsklasse A – weiß, jedoch Kopf blau.

Sortierung nach Gewicht:
Wie Handelsklasse A – weiß.

3. **Handelsklasse A – Köpfe**

Eigenschaften:
Kopfabschnitte der Handelsklasse A – weiß.

4. **Handelsklasse B**

Eigenschaften:
Stangen gut gewachsen, jedoch auch leicht gebogen;
soweit äußerlich erkennbar, nicht hohl, nicht gespalten;
zulässig: Stangen mit krausen, auch blauen, aber nicht grünen Köpfen;
leichter, durch Schälen entfernbarer Rost.

Größe:
Stangenlänge 12 bis 22 cm.

Gewicht:
Mindestgewicht für Stangen von 17 bis 22 cm bei einer Stangenlänge von 22 cm:
Einzelstangen nicht unter 17 g,
kürzere Stangen entsprechend leichter.
Mindestgewicht für Stangen von 12 bis 17 cm:
Wie Handelsklasse A.

5. Handelsklasse C

Eigenschaften:

Noch schälbar;

zulässig: Fehler, insbesondere gekrümmt, rostig, hohl, gespalten, grün.

Größe und Gewicht:

Stangenlänge 12 bis 22 cm, Einzelstangen nicht unter 12 g.

6. Handelsklasse D (Bruchspargel)

Eigenschaften:

Gebrochene Stangen der Handelsklasse A und B, jedoch ohne abgeschnittene Unterenden.

7. Ausfall

Den Bestimmungen der vorstehenden Handelsklassen nicht genügend.

17 Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln und Speisefrühkartoffeln

Vom 6. August 1965 (BAnz. Nr. 147)

§ 1 [Einführung von Handelsklassen] (1) Für Speisekartoffeln und Speisefrühkartoffeln werden gesetzliche Handelsklassen mit den Bezeichnungen „Klasse extra" und „Klasse Standard" eingeführt.

(2) Speisefrühkartoffeln im Sinne dieser Verordnung sind Kartoffeln der jeweils neuen Ernte, die bis zum 10. August verladen werden.

§ 2 [Qualitätsanforderungen] (1) Speisekartoffeln und Speisefrühkartoffeln, die nach den gesetzlichen Handelsklassen feilgehalten, angeboten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, müssen die in den Absätzen 2 bis 5 bezeichneten Eigenschaften aufweisen. Speisekartoffeln der gesetzlichen Handelsklassen müssen entweder

Salatware oder
vorwiegend festkochend oder
mehligfestkochend

sein.

(2) Speisekartoffeln und Speisefrühkartoffeln der gesetzlichen Handelsklassen müssen sortenrein und trocken sowie frei von fremdem Geschmack und fremdem Geruch sein.

(3) Speisekartoffeln und Speisefrühkartoffeln der „Klasse Standard" müssen eine Mindestgröße aufweisen. Sie dürfen nicht durch ein Quadratmaß fallen, dessen innere Seitenlänge beträgt

1. bei Speisekartoffeln Salatware 30 mm,
2. bei den übrigen Speisekartoffeln 35 mm,
3. bei Speisefrühkartoffeln 30 mm.

(4) Speisekartoffeln und Speisefrühkartoffeln der „Klasse Extra" müssen eine Mindestgröße und eine bestimmte Größensortierung aufweisen. Sie dürfen nicht durch ein Quadratmaß fallen, dessen innere Seitenlänge beträgt

1. bei Speisekartoffeln Salatware 30 mm,
2. bei den übrigen Speisekartoffeln 40 mm,
3. bei Speisefrühkartoffeln 30 mm.

Innerhalb einer Partie oder einer Packung darf der Unterschied zwischen der kleinsten und der größten Knolle nicht mehr als 30 mm betragen.

(5) Der durch Mängel bedingte Abfall einschließlich der Keime, des Erdbesatzes und sonstiger Fremdkörper darf

a) bei der „Klasse Extra" zwei vom Hundert
b) bei der Klasse „Standard" fünf vom Hundert

des Gewichts der Verkaufseinheit nicht übersteigen. Mängel im Sinne des Satzes 1 sind Naß-, Trocken -oder Braunfäule, ergrünte, mißgestaltete,

stippige, eisen- oder schwarzfleckige, hohle oder schwarzherzige Knollen, Schorfbefall, Propfenbildung, starke Glasigkeit sowie schwere Beschädigungen.

§ 3 [Kennzeichnungsvorschriften] Speisekartoffeln oder Speisefrühkartoffeln, die, außer in den Fällen des § 4, nach den gesetzlichen Handelsklassen feilgehalten, angeboten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, müssen als „Klasse Extra" oder als „Klasse Standard" deutlich sichtbar gekennzeichnet sein. Die Kennzeichnung ist durch Aufdruck auf den Verpackungen oder durch auf oder neben der Ware aufgestellte Schilder oder sonst in geeigneter Weise vorzunehmen. Bei Speisekartoffeln muß zusätzlich die Bezeichnung

„Salatware" oder
„vorwiegend festkochend" oder
„mehligfestkochend"

angegeben werden. Bei der „Klasse Extra" ist außerdem die Sortenbezeichnung anzugeben.

§ 4 [Abgabe in Kleinpackungen] (1) Speisekartoffeln und Speisefrühkartoffeln dürfen in Tüten, Beuteln oder ähnlichen Behältnissen (Kleinpackungen) nur nach den gesetzlichen Handelsklassen und nur nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen feilgehalten, angeboten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden:

1. Für Kleinpackungen sind nur Füllgewichte von eineinhalb, zweieinhalb und fünf Kilogramm zugelassen.
2. Kleinpackungen müssen mit Plombe, Siegel oder in sonstiger Weise so verschlossen sein, daß beim Öffnen der Verschluß zerstört oder die Packung beschädigt wird.
3. Auf den Kleinpackungen oder sonst in geeigneter Weise müssen in deutlich erkennbarer Schrift angegeben sein
   a) die Bezeichnung „Speisekartoffeln" oder „Speisefrühkartoffeln",
   b) die Bezeichnung „Klasse Extra" oder „Klasse Standard",
   c) bei Speisekartoffeln die Bezeichnung „Salatware" oder „vorwiegend festkochend" oder „mehligfestkochend",
   d) die Sortenbezeichnung bei der „Klasse Extra",
   e) das Füllgewicht in Kilogramm,
   f) Name und Anschrift des Betriebes, der die Ware abgepackt hat oder feilhält, anbietet, verkauft oder sonst in den Verkehr bringt.

(2) Absatz 1 gilt nicht für Speisekartoffeln und Speisefrühkartoffeln in Kleinpackungen, die in Beschaffenheit, Verpackung und Kennzeichnung den Einheitsbestimmungen für deutsche Markenkartoffeln des Verbandes der Landwirtschaftskammern Bonn/Rhein (Bundesanzeiger Nr. 77 vom 22. April 1960 S. 10) entsprechen.

§ 5 [Notierungen] Börsen und Verwaltungen der öffentlichen Märkte, die Preisnotierungen vornehmen, sind verpflichtet, ihre Notierungen auf die gesetzlichen Handelsklassen – bei Speisekartoffeln der gesetzlichen Handelsklassen nach den zusätzlichen Bezeichnungen in § 3 unterschieden – zu erstrecken.

§ 6 [Ordnungswidrigkeiten][1] Ordnungswidrig im Sinne des § 7 Abs. 1 Nr. 2 des Gesetzes über gesetzliche Handelsklassen für Erzeugnisse der Landwirtschaft und Fischerei handelt, wer Speisekartoffeln oder Speisefrühkartoffeln

1. nach den gesetzlichen Handelsklassen entgegen § 3 ohne die vorgeschriebene Kennzeichnung oder
2. in Kleinpackungen entgegen § 4 Abs. 1 nicht nach den gesetzlichen Handelsklassen, nicht in den vorgeschriebenen Füllmengen, nicht vorschriftsmäßig verschlossen oder ohne die vorgeschriebene Kennzeichnung

feilhält, anbietet, verkauft oder sonst in den Verkehr bringt.

§ 7 [Geltung in Berlin] Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit § 9 des Gesetzes über gesetzliche Handelsklassen für Erzeugnisse der Landwirtschaft und Fischerei auch im Land Berlin.

§ 8 [Inkrafttreten] Die Verordnung tritt am 10. August 1965 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über eine gesetzliche Handelsklasse für Speisekartoffeln und Speisefrühkartoffeln vom 20. Oktober 1960 (Bundesanzeiger Nr. 207 vom 26. Oktober 1960), geändert durch die Erste Verordnung zur Änderung und Ergänzung der Verordnung über eine gesetzliche Handelsklasse für Speisekartoffeln und Speisefrühkartoffeln vom 18. Juli 1962 (Bundesanzeiger Nr. 143 vom 1. August 1962), außer Kraft.

1 Gesetz über gesetzliche Handelsklassen für Erzeugnisse der Landwirtschaft und Fischerei vom 17. 12. 1951 (BGBl. I S. 970; auch BGBl. III 7849-1), geändert durch Gesetz vom 29. 7. 1964 (BGBl. I S. 560).

SCHLAGWORT-REGISTER

Die Gesetze sind fortlaufend numeriert. Die **fett** gedruckten Ziffern bezeichnen die Nummern des Gesetzes, die mageren Ziffern verweisen auf die Paragraphen.

A

Abfüllen
- von Milch **1** 9

Abgabe
- von Eiern in Packungen **11** 3

Abgaben
- auf Milch als ausgleichende Maßnahmen in der Milchwirtschaft **3** 12

Abnahmepflichten
- der Molkereien gegenüber den Milcherzeugern **3** 1, 5

Abwertung
- bei Butter **5** 11

Agar-Agar
- in Schmelzkäsezubereitungen **6** Anlage 3

Alginsäure
- in Schmelzkäsezubereitungen **6** Anlage 3

Alkalisalze der Ölsäure
- bei der Behandlung von Früchten und Fruchterzeugnissen **15** 1

Aluminium
- in Milch **2** 3

Aluminiumfolie
- als Verpackungsmaterial für Butter **5** 14

Amtliche Preisnotierung
- für Butter, Käse und andere Milcherzeugnisse **3** 20

Amtliche Untersuchung
- nach der Markenmilchverordnung **4** 11

Anbietungspflicht
- bei Einfuhr von Butter, Fetten, Ölen usw. **3** 16

Anfechtungsverfahren
- nach dem Milch- und Fettgesetz **3** 23

Anforderungen
- an Behältnisse und Gefäße für Milch **1** 9
- an Kuhställe **2** 15, 16
- an Räume und Gegenstände nach dem Milchgesetz **1** 7; **2** 18, 19
- an Unternehmer nach dem Milchgesetz **1** 14

Antimon
- in Milch **2** 3

Äpfel
- Gesetzliche Handelsklassen für Ä. **14** 6

Aprikosen
- Handelsklassen für A. **16** Anlage A VI

Arbeitsgemeinschaften
- Anerkennung von A. als Landesvereinigungen **3** 14

Ausbildungsvorschriften
- für die in milchwirtschaftlichen Unternehmen tätigen Personen **1** 52

Ausformstellen
- für Butter **5** 13

Auskunftspflicht
- nach dem Milch- und Fettgesetz **3** 27

B

Bauernhandkäse
- als Standardsorte **6** Anlage 1

Be- und Verarbeitungsspannen
- für Milch, Butter, Schmalz usw. **3** 20

Behandlungsvorschriften
- für Milch **1** 6

Beimischungszwang
- von Ölsaaten, Ölfrüchten, pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten **3** 19

Beratung
- der Betriebe
- Verwendung der Umlagen für – in milchwirtschaftlichen Fragen **3** 22

Bezugspflicht
- der Milchhändler und Molkereien gegenüber bestimmten Molkereien **3** 2
- siehe auch Abnahmepflicht **3** 2

Bienenwachs
– als Zusatz bei der Behandlung von Früchten und Fruchterzeugnissen **15** 1
– als Zusatz zum Beschichten von Hartkäse, Schnittkäse, sowie von Weichkäse mit Hautbildung **6** Anlage 3
Birnen
– Gesetzliche Handelsklassen **16** 6
Blei
– in Milch und in Gegenständen, die mit Milch in Berührung kommen **2** 3
Blockmilch **2** 2
Blocksahne **2** 2
Blumenkohl
– Handelsklassen **16** Anlage B VII
Bohnen (Busch- und Stangenbohnen)
– Handelsklassen **16** Anlage B I
Brie **6** Anlage 1
Brombeeren
– Handelsklassen **16** Anlage A IX
Buchführungspflicht
– nach dem Milch- und Fettgesetz **3** 25
Büffelmilch
– zur Herstellung von Käse **6** 2
– als Zusatz zu Molkenkäse **6** 2
Butter
– Abwertung **5** 11
– Aufbewahrung bei Großhandel **5** 17
– Ausformstellen **5** 13
– Ausländische B. **5** 19
– Beurteilungsgrundsätze **5** 3, Anlage 2 Art. 5
– Fett- und Wassergehalt **5** 2
– gesalzene B. **5** 2
– Gewichtsvorschriften **5** 14
– Handelsklassen **5** 5, 18
– Kennzeichnung **5** 9, Anlage 3
– Kontrollnummer-Register **5** 21
– Mischen, Färben und Bearbeiten **5** 4
– Prüfungen **5** 15
– Überwachung **5** 12
– unzulässige Vermischungen mit Margarine **7** 3
– Verpackungsvorschriften **5** 14
Butterkäse **6** Anlage 1
Buttermilch
– Begriff **2** 2
– Anwendung des Milchgesetzes auf B. **1** 35
Butterproben
– Beurteilung **5** Anlage 2 Art. 4
– Durchführung **5** Anlage 2 Art. 2
– Richtlinien **5** Art. 5
Butterprüfung
– zur Überwachung und Hebung der Butterqualität **5** 12, 15 Anlage 1 Art. 3, Anlage 2 Art. 1
Butterschmalz
– unzulässige Mischung mit Margarine **7** 3
– als Zusatz zu Molkenkäse **6** 2
Butterverordnung **5**

C

Camembert **6** 6 und Anlage 1
Carnaubawachs
– als Zusatz bei der Behandlung von Früchten und Fruchterzeugnissen **15** 1
Carrageen-Schleim
– bei der Herstellung von Schmelzkäsezubereitungen **6** Anlage 3
Chester = Cheddar **6** Anlage 1
Cumaron-Inden-Harze
– als Zusatz bei der Behandlung von Früchten und Fruchterzeugnissen **15** 1

D

Dauererhitzung
– als Pasteurisierungsverfahren **2** 1
Deutsche Landbutter
– als Handelsklasse **5** 5, 8
– Kennzeichnung **5** Anlage 3
Deutsche Markenbutter
– Entziehung der Berechtigung zur Führung der Bezeichnung D. M. **5** Anlage 1 Art. 8
– Gütezeichen **5** 10 Anlage 1 Art. 1
– als Handelsklasse **5** 5, 6
– Kennzeichnung **5** Anlage 3
Deutsche Molkereibutter
– als Handelsklasse **5** 5, 7
– Kennzeichnung **5** Anlage 3
Deutscher Normenausschuß
– Vorschriften für die Verpackung der inländischen Butter **5** 14
Deutsches Standardei **11** 1 Anlage 1
– siehe auch unter „Handelsklasse Deutsches Standardei"
Dicke Bohnen
– Handelsklassen **16** Anlage B II
Dickmilch
– Begriff **2** 2

Diphenyl
– Behandlung von Früchten und Fruchterzeugnissen mit D. **15** 1
Doppelrahmfrischkäse **6** Anlage 1

E

Edamer **6** Anlage 1
Edelpilzkäse **6** Anlage 1
Eier
– siehe „Deutsches Standardei"
Ei-Albumin, Eiauslauf, Eiklar, Eipulver **13** 1
– siehe das folgende Schlagwort
Eiprodukte
– im Sinne der Verordnung zum Schutze gegen Infektion durch Erreger der Salmonella-Gruppe in Eiprodukten **13** 1
– – Ausnahmen **13** 8
– – Einfuhrvorschriften **13** 4
– – keine Anwendung auf Exportprodukte **13** 7
– – Vorbehandlung **13** 2
– – Zollabfertigung **13** 5
Einfuhr- und Vorratsstelle für Fette
– Aufgaben **3** 16
– Errichtung und Organe **3** 15
– Gebühren **3** 21
– Vorratshaltung durch E. u. V. **3** 16
– Weisungsgebundenheit **3** 15
– Zustimmungserklärung für Einfuhr **3** 16
Einfuhr
– von Eiprodukten **13** 4
Einziehung
– gemäß Bekanntmachung über fetthaltige Zubereitungen **9** 3
– gemäß Margarinegesetz **7** 19
– gemäß Milchgesetz **1** 48
Eisen
– in Milch **2** 3
Emmentaler Käse **6** 11, Anlage 1
Endiviensalat
– Handelsklassen **16** Anlage B XII
Enteneier
– Einfuhr **12** 4
– Kennzeichnung **12** 1
– Verwendung für Backwaren **12** 2
– Verwendung bebrüteter E. **12** 3
Entrahmte Milch **2** 2
Erdbeeren
– Handelsklassen **16** Anlage A X
Erhitzte Milch **2** 1
Erlaubnis
– der Abgabe von Milch **1** 14
– der Bearbeitung von Milch zu Markenmilch **4** 8
– für Landwirte zur Abgabe von Milch **1** 17
Erziehungsanstalten als Verbraucher **1** 1

F

Fachliche Voraussetzungen
– für den technischen Leiter einer Molkerei **5** Anlage 1 Art. 5
Fachschulen
– Anforderungen an milchwirtschaftliche F. **1** 22
Fallobst
– Handelsklassen **16** Anlage A I 4
Feldsalat
– Handelsklassen **16** Anlage B XIII
Fettgehalt
– der Trinkmilch **3** 11
– bei Käse **6** 4
– und Wassergehalt der Butter **11** 2
– und Wasser- und Salzgehalt der Margarine **3** 18
Flüssigei (Eiauslauf), flüssiges Eigelb und flüssiges Eiweiß (Eiklar)
– siehe Eiprodukte
Förderung
– der Güte von Milch **3** 10
– – Umlagen für F. **3** 22
Fremdstoffe
– Kenntlichmachung nach der Käse-VO **6** 20
– Zulassung bei der Herstellung von Käse, Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen **6** 19
Frischerhaltungsmittel
– Verwendung für Milch **2** 3
Frischkäse **6** 5
Fruchtbehandlungsverordnung **15**

G

Gastwirte
– Abgabe von Milch **1** 10, 19
– als Verbraucher im Sinne des Milchgesetzes **1** 1
Gebühren
– Erhebung durch die Einfuhr- und Vorratsstelle **3** 21

Gefrorenes Eigelb (Gefriereigelb), gefrorenes Eiweiß (Gefriereiklar), gefrorenes Vollei (Gefriervollei)
– siehe Eiprodukte
Gekochte Milch 2 1
Gelierstoffe 14 29a
Gemüse
– Handelsklassen 16 1, Anl. B
Genehmigungspflicht
– bei Vorbehandlung von Eiprodukten 13 3
Geschlagene Buttermilch 2 2
Geschlossene Packungen
– zur Abgabe von Eiern 11 3
Gesetz betreffend den Verkehr mit Butter, Schmalz und deren Ersatzmitteln 7
Getrocknetes Eiweiß
– siehe Eiprodukte 13 1
Gewährleistung
– für frisches Obst und Gemüse 16 9
Gewichtsvorschriften
– für Butter 5 14
Gouda 6 Anlage 1
Großverbraucher
– von Milch und Fett 3 4
Gummi-arabicum
– Verwendung bei der Herstellung von Schmelzkäsezubereitungen 6 Anlage 3
Gurken
– Handelsklassen für
– – (Freilandgurken) 16 Anlage B V
– – Haus- und Kastengurken 16 Anlage B IV
Gütebezeichnung, Güteprüfung
– für Käse 6 11
Gütezeichen
– für Deutsche Markenbutter 5 10
– für Milch und Milcherzeugnisse 3 24
Gutsmolkerei 2 29

H

Halbfester Schnittkäse 6 5
Handelsklassen
– für Butter 5 5
Handelsklasse
– „Deutsches Standardei"
– – Abgabe in Packungen 11 3
– – Bußgeldbestimmung 11 4
– – Einführung 11 1
– – erforderliche Eigenschaften 11 Anlage 1
– – Gewichtssortierung nach Gewichtsklassen 11 Anlage 1
– – Kennzeichnung 11 2
– für frisches Obst und Gemüse
– – Ausschluß von Gewährleistungsansprüchen 16 9
– – Begriffsbestimmungen 16 3
– – Bußgeldbestimmungen 16 10
– – Eigenschaften und Sortierung 16 2
– – Einführung 16 1
– – Eingeführte Erzeugnisse 16 7
– – Marktnotierungen 16 8
– – Pflicht zur Anwendung 16 6
– – Pflicht zur Kennzeichnung 16 5
– – Verpackungsvorschriften 16 4
– für Speisekartoffeln und Speisefrühkartoffeln
– – Abgabe in Kleinpackungen 17 4
– – Eigenschaften 17 2
– – Einführung 17 1
– – Kennzeichnung 17 3
– – Notierungen 17 5
– – Ordnungswidrigkeiten 17 6
Handelsspannen
– für Milch, Butter, Schmalz usw. 3 20
Handkäse 6 Anlage 1
Hartkäse 6 5
Hartparaffin
– als Zusatz zum Beschichten von K. 6 Anlage 3
Harzer Käse 6 Anlage 1
Heidelbeeren
– Handelsklassen 16 Anlage A XI
Heilanstalten
– als Verbraucher 1 2
Himbeeren
– Handelsklassen 16 Anlage A IX
Hocherhitzung
– als Pasteurisierungsverfahren 2 1
Homogenisierte Milch 2 1

I

Irreführende Bezeichnung, Angabe, Aufmachung
– bei Milch und Milcherzeugnissen 2 10, 11
– bei Obsterzeugnissen 14 8, 22, 29

J

Joghurt
– Begriff 2 2

Joghurt *(Forts.)*
– Anwendung des Milchgesetzes auf J. 1 35
Johannisbeeren
– Handelsklassen 16 Anlage A, VII
Johannisbrotkernmehl
– als Fremdstoff bei Schmelzkäsezubereitung 6 Anlage 3

K

Kadmium
– in Milch 2 3
Kaliumverbindungen
– als zugelassene Fremdstoffe bei Käse 6 Anlage 3
Kaliumpyrosulfit, Kalziumhydrogensulfit
– Behandlung von Früchten und Fruchterzeugnissen für K. 15 1
Kalium- und Kalziumverbindungen
– als Zusatz Käse 6 Anlage 3
Kantinen
– Abgabe von Milch in K. 1 10, 19
Käse
– Begriff 6 1
– im Anschnitt 6 9
– Fettgehaltsstufen 6 4
– Gütebezeichnung „Markenkäse" 6 11
– Güteprüfungen 6 11, Anlage 4
– Herstellungsanforderungen 6 3
– Käsegruppen 6 5
– Kenntlichmachung von Fremdstoffen 6 20
– Kennzeichnung 6 7 ff.
– Kontrollnummern 6 22
– Standardsorten 6 6, Anlage 1
– Trockenmassegehalt 6 Anlage 2
– Zugelassene Fremdstoffe 6 19, Anl. 3
Käserei 2 29
Käsereimilch 6 1; 3 12
Käseverordnung 6
Käsezubereitung
– Begriff 6 1
– Kennzeichnung 6 16
Kaufpreis
– Festsetzung für Butter, Fette, Öle usw. durch die Einfuhr- und Vorratsstelle 3 16
Kefir
– Begriff 2 2
– Anwendung des Milchgesetzes auf K. 1 35
Kenntlichmachung
– bei Käse 6 20
– der Vorbehandlung von Eiprodukten 13 2
– des Zusatzes von Fremdstoffen bei der Behandlung von Früchten und Fruchterzeugnissen 15 3
Kennummer
– für Eier 11 3
Kennzeichnung
– von Butter 5 9, Anlage 3
– von Enteneiern 12 1
– von Gefäßen und äußeren Umhüllungen gemäß Margarinegesetz 7 2
– von Käse 6 7
– von Käsezubereitungen 6 14, 16
– – im Anschnitt 6 18
– von Kunstspeisefett 7 2
– von Schmelzkäse 6 14, 15
– – im Anschnitt 6 18
Kirschen
– Handelsklassen 16 Anlage A II
Knollensellerie
– Handelsklassen 16 Anlage B XX
Kochkäse 6 13
Kohl (Weiß-, Rot- und Wirsingkohl)
– Handelsklassen 16 Anlage B VIII
Kohlrabi
– Handelsklassen 16 Anlage B IX
Kondensmilch
– Begriff 2 2
– Zusatz fremder Stoffe 2 9a
Kopfsalat
– Handelsklassen 16 Anlage B XI
Korbkäse 6 Anlage 1
Kostensätze
– für Milch, Butter, Schmalz usw. 3 20
Kranke Personen
– Beschäftigungsverbot für k. P. im Verkehr mit Milch 1 13
Krankenhäuser
– als Verbraucher 1 1
Kräuterkäse 6 Anlage 1
Kristallisiertes Eiweiß 13 1
Kunstspeisefett
– Begriff 7 1
– Anzeigepflicht des Herstellers 7 7
– Auskunftspflicht der Unternehmer 7 9
– Kennzeichnung 7 2
– Überprüfung der Unternehmen 7 8
– Warenbezeichnungen 7 5

Kunststoffdispersionen
– zum Beschichten an Käse 6 Anlage 3
Kupfer
– in Milch 2 3
Kurzzeiterhitzung
– als Pasteurisierungsverfahren 2 1

L
Landbutter
– Einschränkung des Verkaufs von L. 3 13
– siehe auch unter Deutsche Landbutter
Landesvereinigungen
– der Milchwirtschaft und der Verbraucher 3 14
Landwirtschaftlicher Betrieb
– im Sinne des Milchgesetzes 2 20, 26
Lauch
– Handelsklassen 16 Anlage B XXII
Lieferpflichten
– der Milcherzeuger an bestimmte Molkereien 3 1
– der Molkereien 3 5
Lieferungsbedingungen
– für Milch, Butter, Schmalz, Fette und Öle usw. 3 20
Limburger 6 Anlage 1

M
Magermilch
– Begriff 2 2
– Anwendung des Milchgesetzes auf M. 1 35
Mainzer Käse 6 Anlage 1
Margarine
– Begriff 7 1
– Anzeigepflicht des Herstellers 7 7
– Auskunftspflicht der Unternehmer 7 9
– zu Handelszwecken 7 7
– Kennzeichnung 7 2
– Überprüfung der Unternehmen 7 8
– Verkehrsverbot
– – bei Nichterreichen des vorgeschriebenen Fett-, Wasser- und Salzgehalts 3 18
– – bei Nichteinhaltung des vorgeschriebenen Fettgehalts 10 1
– Vermischung von Butter oder Butterschmalz mit Margarine 7 3
– Warenbezeichnungen 7 5
– zulässiger Fett- und Wassergehalt 9 2
Margarinegesetz 7
Markenkäse
– als Gütebezeichnung für Käse 6 11
Markenmilch
– Begriff 2 1
– amtliche Untersuchung 4 11
– Anlieferungsbestimmungen 4 2
– Bearbeitung von Milch zu Markenmilch 4 8
– Bearbeitungsvorschriften 4 5
– Behandlungsvorschriften 4 4
– Bestimmungen der Länder 4 14
– Beurteilungsgrundsätze 4 6, 10, 12, Anlage A
– Einmal-Packungen 4 7
– Packungsvorschriften 4 7
– Probeentnahmen 4 12
– Qualitätsanforderungen 4 3
– Qualitätsprüfung 4 10, Anlage B
– Temperatur 4 6
– Verkehrsvorschriften 4 1
Markenmilchverordnung 4
Marktgemeinschaften
– als Landesvereinigungen 3 14
Marktnotierungen
– bei Obst und Gemüse 17 8
Marmelade 14 2
Maschinelle Ausformung
– Deutscher Markenbutter 5 Anlage1 Art. 6
Maul- und Klauenseuche
– Milch von Kühen mit M. u. K. 1 4
Meerrettich
– Handelsklassen 16 Anlage B XVI
Meierei 2 29
Meldepflichten
– der Molkereien 3 26
Melkbestimmungen 2 17
Melkmaschinen 2 17a
Mikrokristalline Wachse
– als Zusätze zum Beschichten von Käse 6 Anlage 3
Milch
– Abgabe an öffentlichen Orten 1 11; 2 22
– – in landwirtschaftlichen Betrieben 2 26
– – in Schankstätten, Kantinen usw. 1 10, 19
– – im Straßenhandel 3 6

Milch *(Forts.)*
– – zum Genuß an Ort und Stelle **1** 10
– Abgaben auf Milch **3** 12
– Anforderungen an Räume und Gegenstände **1** 7; **2** 18, 19
– – an Ställe **2** 15, 16
– – an Unternehmer **1** 14
– Bearbeitungszwang **1** 12; **2** 23
– Begriffsbestimmung **2** 1
– Behandlungsvorschriften **1** 6
– Beschäftigungsverbot im Verkehr mit Milch für kranke Personen **1** 13
– Einführung eines Gütezeichens **3** 24
– im Eisenbahnverkehr **1** 55
– Erhaltung der Güte von Milch **3** 10
– Erlaubnispflicht für Unternehmer **1** 14; **2** 24
– Förderung der Güte von Milch **3** 10
– irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung **2** 10, 11
– Kennzeichnungspflicht bei unmittelbarer Abgabe an Verbraucher **1** 8
– Qualitätsanforderungen **1** 5
– nachgemachte M. **2** 8, 9
– Preisregelung **3** 20
– Schutz der M. vor nachteiliger Beeinflussung **1** 6
– Stellvertretererlaubnis für Abgabe von Milch **1** 15
– Verbandszeichen **1** 39, 41
– Verbraucher im Sinne des Milchgesetzes **1** 2
– verdorbene M. **2** 6
– verfälschte M. **2** 8, 9
– verkaufsfertige Abgabe **1** 9
– Verkehrs- und Verwendungsverbot **1** 3; **2** 3
– Zubringen von M. **1** 11
Milcherzeuger
– im Sinne des Milch- und Fettgesetzes **3** 5
Milcherzeugnisse
– Begriff **2** 2; **3** 4
– Gütezeichen **3** 24
– irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung **2** 10, 11
– nachgemachte M. **2** 9
– verdorbene M. **2** 7
– verfälschte M. **2** 9
Milchgefäße und -behältnisse **1** 9; **2** 21
Milchgesetz **1**
Milchläden, Milchhäuschen
– Abgabe von Milch in M. **1** 10, 19
Milchleistungsprüfung **3** 22
Milchpulver **2** 2
Milchsammelstellen
– Liefer- und Annahmeverpflichtungen **3** 3
Milchverein **1** 52
Milchwirtschaftliche Untersuchungsanstalt **5** Anlage 2 Art. 1
Mindestforderungen
– für Zusammensetzung der Milch **1** 5
Mirabellen
– Handelsklassen **16** Anlage A IV
Molkenkäse
– Begriff **6** 1
– Kennzeichnung **6** 10
Molkerei
– Begriff **2** 29; **3** 14
– Absatzgebiete **3** 2
– bauliche und technische Anforderungen an M. **5** Anlage 1 Art. 6
– Einzugsgebiete **3** 1
– Liefer- und Abnahmepflichten **3** 5
– Meldepflichten **3** 26
– Mindestproduktion **5** Anlage 1 Art. 6
Molkereiinstruktoren
– als ständige Sachverständige **5** Anlage 2 Art. 1
Monoglyzerid
– als Zusatz bei getrockneten Weinbeeren **15** 1
Mostäpfel, Mostbirnen
– Handelsklassen **16** Anlage A I 5
Münsterkäse **6** Anlage I

N

Nachgemachte Lebensmittel **15** 5
Nachgemachte Milch und Milcherzeugnisse **2** 8, 9
Nachgemachte Obsterzeugnisse **14** 6, 12, 20, 27
Natriumbikarbonat
– als Fremdstoff bei Sauermilchkäse und Rohkasein **6** Anlage 3
Natriumhydrogensulfit, Natriumpyrosulfit, Natriumsulfit
– als Zusatz bei der Behandlung von Früchten und Fruchterzeugnissen **15** 1
Natriumverbindungen
– als zugelassene Fremdstoffe zu Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitung **6** Anlage 3

Nettogewichte
– bei Butter 5 14
Neutralisierungsmittel
– zur Milch 2 4
Nichterhitzte Milch 2 4
Nickel
– in Milch 2 3
Notierungskommissionen
– Preise für Butterkäse und andere Milcherzeugnisse 3 20

O
Obst
– Handelsklassen für frisches O. und Gemüse 16
– siehe auch Handelsklassen
Obsterzeugnisse 14 1
Obstgelee, Obstkraut
– Begriff 14 23, 24
– irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung 14 29
– nachgemachtes O. 14 27
– verdorbenes O. 14 26
– verfälschtes O. 14 28
– Verkehrsverbot 14 25
Obstgeliersaft 14 3
Obstkonfitüren, Marmeladen
– Begriff 14 2
– irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung 14 8
– nachgemachte O. 14 6
– verdorbene O. 14 5
– verfälschte O. 14 7
– Verkehrsverbot für Arsen, Blei, Zink, Antimon oder Kupfer enthaltende O. 14 4
Obstkraut
– siehe Obstgelee 14 24
Obstmark 14 3
Obstpektin
– Begriff 14 3
– Fremdstoff bei Schmelzkäsezubereitungen 6 Anlage 3
Obstpülpe 14 3
Obstsäfte, Obstsirupe
– Begriff 14 15
– irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung 14 22
– nachgemachte O. 14 20
– verdorbene O. 14 19
– verfälschte O. 14 21
– Verkehrsverbot 14 18
Olmützer Quargel 6 Anlage 1
Ölsaaten, Ölfrüchte, Sicherung, Verwertung 3 19
Orthophenylphenol
– bei der Behandlung von Früchten und Fruchterzeugnissen 15 1

P
Packungen
– für Eier 11 3
Pasteurisierte Milch 2 1
Pergamentpapier
– als Verpackungsmaterial für Butter 5 14
Pfirsiche
– Handelsklassen 16 Anlage A V
Pflanzliche Öle und Fette
– Sicherung der Verwertung 3 19
Pflaumen
– Handelsklassen 16 6, Anlage A III
Pflaumenmus
– Begriff 14 9
– irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung 14 14
– nachgemachtes Pf. 14 12
– verdorbenes Pf. 14 11
– verfälschtes Pf. 14 13
– Verkehrsverbot 14 10
Pflückerbsen
– Handelsklassen 16 Anlage B III
Porree
– Handelsklassen 16 Anlage B XXII
Preise
– Feststellung der P. für Butter, Käse und andere Milcherzeugnisse durch Notierungskommissionen 3 20
Preiselbeeren
– Handelsklassen 16 Anlage A XI
Preisregelung
– für Milch, Butter, Schmalz, Fette und Öle 3 20
Probeentnahmen
– in Be- und Verarbeitungsbetrieben von Milch 3 27
– nach der Markenmilchverordnung 4 12
Puffbohnen
– Handelsklassen 16 Anlage B, II

R
Radies
– Handelsklassen 16 Anlage B XVIII

Rahm
– Begriff 2 2
– Anwendung des Milchgesetzes auf R. 1 35
Rahmbrie 6 6
Rahmcamembert 6 6
Rahmfrischkäse 6 Anlage 1
Rahmstationen
– Liefer- und Annahmeverpflichtungen 3 2
Rauch
– aus naturbelassenen Hölzern als Fremdstoff bei Käse 6 Anlage 3
Reineclauden
– Handelsklassen 16 Anlage A III
Reinheitsanforderungen
– an acetyliertes Monoglyzerid 15 6
– an Fremdstoffe bei Käse 6 Anlage 3
Reinigungspflichten
– beim Melken 2 17
Rettich
– Handelsklassen 16 Anlage B XVII
Richtlinien
– für die Beurteilung von Butter 5 Anlage 2 Art. 5
Romadur 6 Anlage 1
Rosenkohl
– Handelsklassen 16 Anlage B X
Rote Bete
– Handelsklassen 16 Anlage B XIX

S
Sachkunde
– als Erlaubnisvoraussetzung gemäß Milchgesetz 1 14
Sachverständige
– Anhörung von S. vor Erlaß von Vorschriften 1 40
– für die Butterprüfungen 5 Anlage 2 Art. 1
Sachverständigenbeirat
– nach dem Milchgesetz 1 40
Sahne (Schlagsahne, saure Sahne, sterilisierte Sahne, Sahnepulver)
– Begriff 2 2
– Zugelassene Fremdstoffe 2 9a
Sahne, Schlagsahne
– als verdorbene Erzeugnisse 2 6, 7
Sahneschichtkäse 6 6
Salmonella-Gruppe
– Infektion durch Erreger der S. 13
Salpeter
– als Fremdstoff bei Käsereimilch 6 Anlage 3
Sauer gewordene Milch, Magermilch, Sauermilch
– Begriff 2 2
– Anwendung des Milchgesetzes auf S. 1 35
Sauerrahmbutter 5 Anlage 2 Art. 5
Schafmilch
– zur Herstellung von Käse 6 2
– als Zusatz zu Molkenkäse 6 2
Schankstätten, Schankwirte
– Abgabe von Milch 1 10, 19
– als Verbraucher 1 1
Schellack
– Behandlung von Früchten und Fruchterzeugnissen mit Sch. 15 1
Schichtkäse 6 Anlage 1
Schmalz
– Preisregelung bei Sch. 3 20
Schmelzkäse
– Begriff 6 1
– Kennzeichnung 6 15
– – bei Verkauf im Anschnitt 6 18
Schmelzkäsezubereitung
– Begriff 6 1
– Kennzeichnung 6 17
– – bei Verkauf im Anschnitt 6 18
Schmelzsalze 6 21
Schnittkäse 6 5
Schwarzwurzeln
– Handelsklassen 16 Anlage B XXI
Schwefeldioxyd, schweflige Säure
– Behandlung von Früchten und Fruchterzeugnissen mit Sch. 15 1
Sennerei 2 29
Sorgfaltspflicht
– bei Gewinnung und im Umgang mit Milch 1 6, 7; 2 14 ff.
Spargel
– Handelsklassen 16 6, Anlage B XXIV
Speisekarte
– Kenntlichmachung von Fremdstoffen bei Früchten und Fruchterzeugnissen 15 4
Speisemöhren
– Handelsklassen 16 Anlage B XV
Speisequark, Speisequark mit Sahne 6 6, Anlage 1
Spinat
– Handelsklassen 16 Anlage B XIV
Spitzenkäse 6 Anlage 1

Sprüheiweiß
– als Eiprodukt 13 1
Sprühmilch, Sprühsahne 2 2
Stachelbeeren
– Handelsklassen 16 Anlage A VII
Standardsorte
– als Bezeichnung von Käse 6 6
Stangenkäse 6 Anlage 1
Steinbuscher 6 Anlage 1
Stellvertretererlaubnis
– nach dem Milchgesetz
– – bei Ableben des Unternehmers 1 15
– – bei Verhinderung des Unternehmers 1 15
Sterilisierte Milch 2 2
Strafbestimmungen
– in der Ausführungsverordnung zum Milchgesetz 2 29
– in der Bekanntmachung über fetthaltige Zubereitungen 9 3
– in der Butterverordnung 5 22
– in der Fruchtbehandlungsverordnung 15 7
– in der Käseverordnung 6 25
– im Margarinegesetz 7 14 ff.
– in der Markenmilchverordnung 4 16
– im Milchgesetz 1 44 ff., 53
– im Milch- und Fettgesetz 3 30
– in der Verordnung zur Förderung der Verwendung inländischer tierischer Fette 8 9
Stützungsbeträge
– in der Milchwirtschaft 3 12
Süßrahmbutter 5 Anlage 2 Art. 5

T

Tafeläpfel, Tafelbirnen
– Handelsklassen 16 Anlage A I 1
Tierische Öle und Fette
– Verwertung 3 19
Tilsiter 6 Anlage 1
Toleranzen
– bei den gesetzlichen Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse 16 2
Tomaten
– Handelsklassen 16 6 Anlage B VI
Trockeneigelb, Trockenvollei
– als Eiprodukte 13 1
Trockenmassegehalt
– bei Käse 6 12, Anlage 2
Trockenmilch, Trockensahne 2 2
Tuberkulose
– Tilgungsverfahren 1 52
– Verwendungsverbot der Milch kranker Kühe 1 3, 4

U

Überprüfung
– der Butter
– – auf Wertmale der Handelsklasse 5 15
– im Großhandel 5 16
Überwachung
– von Milch und Sahne 5 15
Überwachungsstelle
– Aufgaben und Organisation der Ü. nach der Butter-VO 5 Anlage 1 Art. 2
Umlagen
– zur Förderung der Milchwirtschaft 3 22
Untersuchung
– der Butter 5 15, Anlage 2 Art. 5
Unzuverlässigkeit
– des Antragstellers nach dem Milchgesetz 2 24

V

Verantwortlichkeit
– des Inhabers und der Angestellten von Molkereien 4 15
Verbot
– der Herstellung und des Inverkehrbringens fetthaltiger Zubereitungen 9 1
– des Mischens, Färbens und Bearbeitens von Butter 5 4
– des Nachmachens von Milch und Milcherzeugnissen 1 36
– zum Schutze der Gesundheit bei Milch 2 3
– bestimmter Verpackungen, Kennzeichnungen und Aufmachungen nach dem Milchgesetz 1 42
Verbraucher
– im Sinne des Milchgesetzes 1 2
Verdorbene Milch und Milcherzeugnisse 2 6, 7
Verdorbene Obsterzeugnisse 14 5, 11, 19, 26
Vereinigungen
– der Milchwirtschaft 3 14

Verfälschte Lebensmittel
– gemäß Fruchtbehandlungs-Verordnung 15 5
Verfälschte Milch und Milcherzeugnisse 2 8, 9
Verfälschte Obsterzeugnisse 14 7, 13, 21, 28
Verkehrs- und Verwendungsverbote
– für Eiprodukte 13 2
– für fetthaltige Zubereitungen 9 1
– für Milch 1 3; 2 3, 4
– für Milcherzeugnisse 2 5
– von Molke 5 Anlage 1 Art. 4
Verkehrsvorschriften
– für Markenmilch 4 1
Verordnung
– über Enteneier 12
– über fetthaltige Zubereitungen 9 Fußnote 1 zu § 1
– über eine gesetzliche Handelsklasse „Deutsches Standardei" 11
– über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse 16
– über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln und Speisefrühkartoffeln 17
– über Obsterzeugnisse 14
– des Reichspräsidenten zur Förderung der Verwendung inländischer tierischer Fette 8
– zum Schutze gegen Infektion durch Erreger der Salmonella-Gruppe in Eiprodukten 13
– über den Zusatz fremder Stoffe bei der Behandlung von Früchten und Fruchterzeugnissen 15
Verpackungsvorschriften
– für Butter 5 14
Verschluß
– an Gefäßen und Behältnissen für Milch 1 9; 2 21
Verschmutzte Milch 2 6
Verschmutzte Milcherzeugnisse 2 7
Verschwiegenheitspflicht
– der Beauftragten der Polizeibehörde 7 10
– der Organe gemäß Milch- und Fettgesetz 3 28
Verwendungsverbot
– siehe Verkehrsverbot
Vollmilch 2 1
Vorratshaltung
– durch die Einfuhr- und Vorratsstelle 3 16
Vorzugsmilch 2 1

W

Walrat
– Behandlung von Früchten und Fruchterzeugnissen mit W. 15 1
Walzenmilch, Walzensahne 2 2
Warenbezeichnungen
– bei Margarine und Kunstspeisefett 7 1
Weichkäse 6 5
Weißlacker 6 Anlage 1
Werbung
– für Milch 3 22
Werkmilchstützung 3 12
Wertmale
– bei Butter 5 3
Widerrufliche Zulassung
– zur Weiterführung eines Unternehmens 1 16
Wilstermarschkäse 6 Anlage 1
Wochennummer
– für Eier 11 2
Wohlfahrtsanstalten
– als Verbraucher 1 1

Z

Zahlungs- und Lieferungsbedingungen
– für Milch, Butter, Schmalz, Fette und Öle usw. 3 20
Zerstäubungsmilch 2 2
Ziegenmilch
– zur Herstellung von Käse 6 2
– als Zusatz zu Molkenkäse 6 2
Zink, Zinn
– in Milch 2 3
Zitronensäure
– als Zusatz zu Kochkäse 6 Anlage 3
Zitrusfrüchte
– Verwendung von Fremdstoffen bei Z. 15 1
Zollabfertigung
– für Butter, Fette, Öle usw. 3 17
Zollausschlüsse
– für Eiprodukte 13 5
– Eiprodukte in Z. 13 6
Zubereitete Milch 2 1
Zubringen
– von Milch in die Behausungen 1 11

Zulassung
– von Fremdstoffen
– – bei Früchten und Fruchterzeugnissen **15** 1, 2
– – für Käse, Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen und Molkenkäse **6** 19, Anlage 3
– – für Milch und Sahne **2** 9a
Zuverlässigkeit
– als Erlaubnisvoraussetzung gemäß Milchgesetz **1** 14
Zwetschen
– Handelsklassen **16** 1, Anlage A III
Zwiebeln
– Handelsklassen **16** 6, Anlage B XXIII

Gesetzesausgaben

Die Gesetzesausgaben in Goldmanns GELBEN Taschenbüchern enthalten eine Einführung und zeichnen sich durch klare und zuverlässige Schlagwortregister aus.

BGB Bürgerliches Gesetzbuch (Band 612/13) – Inhalt: Bürgerliches Gesetzbuch, Einführungsgesetz (Auszug), Abzahlungsgesetz, Gleichberechtigungsgesetz (Auszug), Ehegesetz, Hausratsverordnung, Erbbaurechtsverordnung.

HGB Handelsgesetzbuch (Band 636) – Inhalt: Handelsgesetzbuch (ohne Seehandel), Gesetz über die Fristen für die Kündigung von Angestellten, Wechselgesetz, Gesetz über Wechsel- und Scheckzinsen, Scheckgesetz.

GG Das Grundgesetz (Band 666) – Mit einer Einleitung von Professor Theodor Heuss. Inhalt: Grundgesetz, Vertrag über die Beziehungen zu den Drei Mächten, Bundeswahlgesetz, Geschäftsordnung des Bundestages.

StGB Strafgesetzbuch (Band 714) – Inhalt: Strafgesetzbuch mit Einführungsgesetz, Viertes Strafrechtsänderungsgesetz (Auszug), Sprengstoffgesetz, Verordnung gegen Bestechung und Geheimnisverrat nichtbeamteter Personen, Versammlungsgesetz, Wirtschaftsstrafgesetz 1954, Vergleichsordnung (Auszug), Konkursordnung (Auszug), Jugendgerichtsgesetz (Auszug).

EuG Europa-Gesetze I (Band 759/60) – Inhalt: Europarat, Konvention zum Schutze der Menschenrechte und Grundfreiheiten, Schuman-Plan (Montanunion), Europäische Wirtschaftsgemeinschaft (EWG), Euratom, Gemeinsame Organe für die europäischen Gemeinschaften.

EuG Europa-Gesetze II (Band 1468) – Inhalt: Brüsseler Vertrag, Deutschlandvertrag, Truppenvertrag, Nordatlantikvertrag, Vertrag über deutsch-französische Zusammenarbeit, Vertrag von Ankara, Warschauer Pakt, Stationierungsabkommen Sowjetzone–UdSSR, Oder-Neiße-Grenze-Abkommen Sowjetzone–Polen und weitere Dokumente.

EuG Europa-Gesetze III (Band 1469) – Inhalt: Allgemeines Zoll- und Handelsabkommen (GATT), Organisation für europäische wirtschaftliche Zusammenarbeit (OEEC), Organisation für wirtschaftliche Zu-

sammenarbeit und Entwicklung (OECD), Europäisches Währungsabkommen (EWA), EFTA, BENELUX, CERN, COMECON und andere Dokumente.

SG Soldatengesetze (Band 804) – Mit einer Einleitung von Oberst Gerd Schmückle. Inhalt: Wehrpflichtgesetz, Gesetz über die Rechtsstellung der Soldaten, Verordnung über die Regelung des militärischen Vorgesetztenverhältnisses, Soldatenlaufbahnverordnung, Soldatenurlaubsverordnung, Gesetz über den zivilen Ersatzdienst, Wehrbeschwerdeordnung, Wehrdisziplinarordnung, Wehrstrafgesetz, Gesetz über den Wehrbeauftragten.

GewO Gewerbeordnung (Band 857) – Inhalt: Gewerbeordnung, Handwerksordnung, Gaststättengesetz, Einzelhandelsgesetz, Ladenschlußgesetz, Verordnung über den Verkauf bestimmter Waren an Sonn- und Feiertagen.

ArbR Arbeitsrecht I (Band 870) – Inhalt: Arbeitsgerichtsgesetz, Kündigungsschutzgesetz, Kündigungsschutzgesetz für Angestellte, Jugendarbeitsschutzgesetz, Mutterschutzgesetz, Hausarbeitstagsgesetze, Schwerbeschädigtengesetz, Schwarzarbeitsgesetz, Bundesurlaubsgesetz.

ArbR Arbeitsrecht II (Band 911) – Inhalt: Gesetz zur Verbesserung der wirtschaftlichen Sicherung der Arbeiter im Krankheitsfalle, Gesetz über Lohnzahlung an Feiertagen, Arbeitszeitordnung, Heimarbeitsgesetz, Arbeitsplatzschutzgesetz, Gesetz über Arbeitnehmererfindungen, Betriebsverfassungsgesetz, Tarifvertragsgesetz und andere Gesetze und Verordnungen.

ZPO Zivilprozeßordnung (Band 928/29) – Inhalt: Zivilprozeßordnung, Einführungsgesetz zur Zivilprozeßordnung, Gesetz über Zwangsversteigerung und Zwangsverwaltung, Gerichtsverfassungsgesetz (Auszug), Einführungsgesetz zum Gerichtsverfassungsgesetz, Rechtspflegergesetz (Auszug), Gerichtskostengesetz (Auszug), Rechtsanwaltsgebührenordnung (Auszug).

JugG Jugendgesetze (Band 1369) – Inhalt: Jugendwohlfahrtsgesetz, Jugendarbeitsschutzgesetz, Verordnung über ärztliche Untersuchungen nach dem Jugendarbeitsschutzgesetz, Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit, Gesetz über religiöse Kindererziehung, Jugendgerichtsgesetz und Auszüge aus BGB, HGB, GewO, HandwO.

BeaG Beamtengesetze I (Band 1372) – Inhalt: Beamtenrechtsrahmengesetz, Bundesbeamtengesetz, Verordnung über die Arbeitszeit der Bundesbeamten, Verordnung über den Erholungsurlaub der Bundesbeamten und Richter im Bundesdienst, Bundeslaufbahnverordnung,

Personalvertretungsgesetz, Bundesdisziplinarordnung mit Durchführungsverordnung.

BeaG Beamtengesetze II (Band 1714) – Inhalt: Bundesbesoldungsgesetz, Gesetz über das Amtsgehalt der Mitglieder des Bundesverfassungsgerichts, Unterhaltszuschußverordnung, Bundesreisekostengesetz, Bundesumzugskostengesetz, Trennungsgeldverordnung und Gesetze, Verordnungen, Verwaltungsvorschriften über: eine jährliche Sonderzuwendung, Jubiläumszuwendungen, Reisekostenvergütung in besonderen Fällen, Wegstreckenentschädigung, Beihilfen u. a.

StPO Strafprozeßordnung (Band 1394) – Inhalt: Strafprozeßordnung mit Einführungsgesetz, Grundgesetz (Auszug), Gerichtsverfassungsgesetz (Auszug), Jugendgerichtsgesetz (Auszug), Strafregisterverordnung, Straftilgungsgesetz, Untersuchungshaft-Entschädigungsgesetz, Strafhaft-Entschädigungsgesetz, Gerichtskostengesetz (Auszug), Rechtsanwaltsgebührenordnung (Auszug).

MG Mietgesetze (Band 1551) – Inhalt: Die mietrechtlichen Bestimmungen des BGB, Gesetz über den Abbau der Wohnungszwangswirtschaft, Wohnraumbewirtschaftungsgesetz, Mieterschutzgesetz, Geschäftsraummietengesetz, 1. und 2. Bundesmietengesetz, Altbaumietenverordnung, Neubaumietenverordnung 1962, Wohngeldgesetz, Wohnungsbindungsgesetz und andere Gesetze und Verordnungen.

PR Patentrecht (Band 1611) – Inhalt: Patentgesetz, Gebrauchsmustergesetz, Warenzeichengesetz, Gesetz über Arbeitnehmererfindungen, Verordnung über das Deutsche Patentamt, Gesetz über die Gebühren des Patentamts und des Patentgerichts, Europäische Übereinkunft über Patentanmeldungen, Pariser Verbandsübereinkunft zum Schutz des gewerblichen Eigentums, Madrider Abkommen über die internationale Registrierung von Fabrik- oder Handelsmarken und andere Gesetze und Abkommen.

FamR Familienrecht I (Band 1619) – Inhalt: Ehegesetz mit 1. und 6. Durchführungsverordnung, Gesetz über die Anerkennung freier Ehen rassisch und politisch Verfolgter, Reichs- und Staatsangehörigkeitsgesetz (Auszug), 1., 2. und 3. Gesetz zur Regelung von Fragen der Staatsangehörigkeit, Verordnung der DDR über Eheschließung und Eheauflösung, Haager Eheschließungsabkommen, Haager Ehewirkungsabkommen, Auszüge aus BGB, ZPO, Gleichberechtigungsgesetz, Familienrechtsänderungsgesetz, Freiwilligen Gerichtsbarkeitsgesetz, Personenstandsgesetz und andere Gesetze und Verordnungen.

FamR Familienrecht II (Band 1635) – Inhalt: Gesetz über die religiöse Kindererziehung, Gesetz über die Vermittlung der Annahme an Kindes Statt mit DurchführungsVO, Jugendwohlfahrtsgesetz, Haager Vormundschaftsabkommen, Haager Übereinkommen über Unterhaltsverpflichtungen mit Nebengesetzen, UN-Übereinkommen über Unterhaltsansprüche im Ausland, Bundeskindergeldgesetz, Auszüge aus BGB, GG, Freiwilligem Gerichtsbarkeitsgesetz, Personenstandsgesetz.

NotG Notstandsgesetze (Band 1610) – Inhalt: Gesetz über das Zivilschutzkorps, Selbstschutzgesetz, Schutzbaugesetz, Wirtschaftssicherstellungsgesetz, Verkehrssicherstellungsgesetz, Ernährungssicherstellungsgesetz, Wassersicherstellungsgesetz.

BVG Gesetz über die Versorgung der Opfer des Krieges (Bundesversorgungsgesetz) (Band 1658) – Inhalt: Bundesversorgungsgesetz mit Durchführungsverordnungen und Verwaltungsvorschriften.

AO Reichsabgabenordnung (Band 1673) – Inhalt: Reichsabgabenordnung, Steueranpassungsgesetz, Steuersäumnisgesetz, Gesetz über die Finanzverwaltung, Zweites Gesetz über die Finanzverwaltung, Verwaltungszustellungsgesetz, Finanzgerichtsordnung. Herausgegeben von Bundesrichter Wolfgang Rademacher.

Deutsche Verfassungen (Band 1683) – Inhalt: Paulskirchenverfassung vom 28. 3. 1849, Verfassungsurkunde für den Preußischen Staat vom 31. 1. 1850, Verfassung des Deutschen Reichs vom 16. 4. 1871, Weimarer Verfassung vom 11. 8. 1919, Ermächtigungsgesetz vom 24. 3. 1933, Grundgesetz für die Bundesrepublik Deutschland vom 23. 5. 1949, Verfassung der DDR vom 7. 10. 1949; Einleitung von Hermann Proebst. Mit vier Karten.

StVG Straßenverkehrsgesetze I (Band 1830) – Inhalt: Straßenverkehrsgesetz, Straßenverkehrsordnung, Strafgesetzbuch (Auszug), Strafprozeßordnung (Auszug), Jugendgerichtsgesetz (Auszug), Bürgerliches Gesetzbuch (Auszug), Reichshaftpflichtgesetz, Kraftfahrzeugversicherungsgesetze, Internationale Abkommen.

StVG Straßenverkehrsgesetze II (Band 1684) – Inhalt: Straßenverkehrszulassungsordnung mit Anlagen, Ausnahmeverordnungen zur StVZO, Fahrzeugteileverordnung, Gebührenordnung für Maßnahmen im Straßenverkehr, Gesetz über die Errichtung eines Kraftfahrzeugbundesamtes (Auszug), Fahrlehrerverordnung mit Prüfungsordnung und Vorschriften für Unterrichtsräume und Lehrmittel, Kraftfahrsachverständigen-Verordnung.

WG Wettbewerbsgesetze (Band 1721) – Inhalt: Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb, VO über Sommer- und Winterschlußverkäufe,

Zugabeverordnung, Rabattgesetz, Madrider Abkommen über die Unterdrückung falscher oder irreführender Herkunftsangaben, Pariser Verbandsübereinkunft zum Schutz des gewerblichen Eigentums (Auszug), Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen, Verordnungen über das Kartellregister, das Preisbindungsregister, das Register für Wettbewerbsregeln, die Gebühren der Kartellbehörden, Auszüge aus dem BGB, HGB, dem Wirtschaftsstrafgesetz, dem Vertrag über die Montanunion, dem EWG-Vertrag und weitere Gesetze und Verordnungen.

UR Urheberrecht (Band 1742) – Inhalt: Urheberrechtsgesetz, Verordnung über die Urheberrolle, Kunsturhebergesetz, Verlagsgesetz, Gesetz über die Wahrnehmung von Urheberrechten und verwandten Schutzrechten mit VO über die Schiedsstelle, Geschmacksmustergesetz, Gesetz Nr. 8 der AHK, Berner Übereinkunft, Übereinkunft von Montevideo, Welturheberrechtsabkommen, Internationales Abkommen über den Schutz der ausübenden Künstler, der Hersteller von Tonträgern und der Sendeunternehmen, Europäisches Abkommen zum Schutz von Fernsehsendungen, zweiseitige internationale Abkommen, Richtlinien für Abschluß und Auslegung von Verträgen zwischen bildenden Künstlern und Verlegern, Vereinbarung über Vertragsnormen bei wissenschaftlichen Verlagswerken, Satzungen der GEMA und der Verwertungsgesellschaft Wort.

AktG Aktiengesetz · GmbH-Gesetz (Band 1743/44) – Inhalt: Aktiengesetz, Einführungsgesetz zum Aktiengesetz, GmbH-Gesetz, Gesetz über die Umwandlung von Kapitalgesellschaften und bergrechtlichen Gewerkschaften, Gesetz über die Kapitalerhöhung aus Gesellschaftsmitteln und über die Gewinn- und Verlustrechnung.

AVG Angestelltenversicherungsgesetz · Arbeiterrentenversicherung (Band 1745) – Inhalt: Angestelltenversicherungsgesetz, 4. Buch der Reichsversicherungsordnung (Arbeiterrentenversicherung), Rentenversicherungsneuregelungsgesetze, Auszüge aus den anderen Büchern der RVO, Durchführungsverordnungen, Auszüge aus dem Bundesversorgungsgesetz, Heimkehrergesetz, Bundesentschädigungsgesetz, Häftlingshilfegesetz, Bundesvertriebenengesetz, Soldatenversorgungsgesetz u. a. Mit umfangreichem Tabellenanhang.

VdB Die Verfassungen der deutschen Bundesländer (Band 1746/47) – Mit einer Einführung von Otto Bezold, Vizepräsident des Bayerischen Landtages, Staatsminister a. D.

LAG Lastenausgleichsgesetze (Band 1765/66) – Inhalt: Lastenausgleichsgesetze (Ausgleichsleistungen), Gesetz über die Feststellung von Vertreibungsschäden und Kriegssachschäden(Feststellungsgesetz), Gesetz über den Währungsausgleich für Sparguthaben Vertriebener (Wäh-

rungsausgleichsgesetz), Gesetz zur Milderung von Härten der Währungsreform (Altsparergesetz), Gesetz zur allgemeinen Regelung durch den Krieg und den Zusammenbruch des Deutschen Reiches entstandener Schäden (Allgemeines Kriegsfolgegesetz).

VwGO Verwaltungsgerichtsordnung (Band 1775) – Inhalt: Verwaltungsgerichtsordnung mit den Ausführungsvorschriften der Länder, Verwaltungszustellungsgesetz, Verwaltungs-Vollstreckungsgesetz mit Kostenordnung, Gesetz über das gerichtliche Verfahren bei Freiheitsentziehungen, Bundesbaugesetz (Auszug), Einführungsgesetz zum Gerichtsverfassungsgesetz (Auszug), Gesetz über Ordnungswidrigkeiten (Auszug).

BBauG Bundesbaugesetz (Band 1811) – Inhalt: Bundesbaugesetz, Baunutzungsverordnung, Planzeichenverordnung, Verkehrswertverordnung, Rundschreiben der zuständigen Bundesminister zur Auslegung des Bundesbaugesetzes, Raumordnungsgesetz, Baulärmschutzgesetz.

GebO Gebührenordnungen der Justiz (Band 1821/22) – Inhalt: Gerichtskostengesetz, Gesetz über die Kosten in Angelegenheiten der freiwilligen Gerichtsbarkeit (Kostenordnung), Gesetz über die Kosten der Gerichtsvollzieher, Justizverwaltungskostenordnung, Justizbeitreibungsordnung, Gesetz über die Entschädigung der ehrenamtlichen Richter, Gesetz über die Entschädigung von Zeugen und Sachverständigen, Bundesgebührenordnung für Rechtsanwälte und andere Gesetze und Verordnungen.

ArztR Gesetze für Ärzte und andere Heilberufe (Band 1842/43) – Gesetze für Zahnärzte, Heilpraktiker, Apotheker, Hebammen, Krankenschwestern, Krankenpfleger, medizinisch-technische Assistentinnen, Masseure, Bademeister, Krankengymnasten, Kassenarztrecht.

LebG Lebensmittelgesetze I (Band 1852) – Inhalt: Allgemeines Lebensmittelrecht und die Sonderbestimmungen für Brot, Getreidemahlerzeugnisse, Teigwaren, Fleisch, Wurst, Geflügel.

LebG Lebensmittelgesetze II (Band 1853) – Inhalt: Die Sonderbestimmungen für landwirtschaftliche Produkte: Milch, Butter, Käse, Fett, Eier, Obst, Gemüse, Kartoffeln.

LebG Lebensmittelgesetze III (Band 1854) – Inhalt: Die Sonderbestimmungen für Süßwaren (Zucker, Süßstoff, Speiseeis, Honig), Getränke (Wasser, Wein, Absinth, Bier, Branntwein, Kaffee, Kakao, Tee), Essenzen, Ersatzgewürze, Tabak, Tabakerzeugnisse u. a. m.

Weitere Gesetzesausgaben sind in Vorbereitung.

WILHELM GOLDMANN VERLAG MÜNCHEN

Rechts- und Wirtschafts-Sachbücher

Hermann Messmer:
Deine Rechte gegenüber Polizei und Staatsanwalt
Was jeder Staatsbürger über Alkoholtest, Festnahme, Haussuchung, Haftbefehl usw. wissen muß · Band 1649

Wilhelm Weimar: Deine Rechte als Gläubiger
Forderung – Mahnung – Zahlungsbefehl – Zwangsvollstreckung
Band 1654

Hans-Eberhard Egner:
Deine Rechte bei Konkurs und Vergleich
Zahlungsschwierigkeiten – Konkurs – Außergerichtlicher Vergleich
Gerichtlicher Vergleich · Band 1783/84

Dieter Koch: Miete und Untermiete
Ein Fachjurist unterrichtet über das neue Mietrecht · Band 1841

Wilfried von Selzam:
So mache ich mein Testament
Ein Jurist gibt Ratschläge
Band 1795

Roland Lassig: So spart man Lohnsteuer
Jedes Jahr auf den neuesten Stand gebracht
Ausgabe 1967 · Band 1781

Theodor Bathe: Das Arbeitsverhältnis
Ein Jurist unterrichtet Arbeitgeber und Arbeitnehmer · Band 1772

Franz Pehel: Denk an deine Rente
Wichtig für jeden Arbeiter und Angestellten · Mit Beispielen und Tabellen
Band 1736

WILHELM GOLDMANN VERLAG MÜNCHEN

Reinhold Kaub – Wilhelm Schmidbauer:
Die soziale Sicherung des Wehrpflichtigen
Die Versorgung des Bundeswehrsoldaten I
Wichtig für alle Wehr- und Ersatzdienstpflichtigen · Band 1701

Emil Frey: Versichern – aber richtig!
Ein Wegweiser durch die Versicherungszweige und -arten
Band 1659

August Gerhard: Sei klug in Geldsachen
Schecks – Überweisungen – Sparkonten – Aktien – Investmentpapiere – Bausparen – Lebensversicherungen – Prämiensparen – Kleinkredite – Ratenkäufe · Band 1494

Ludwig Bergschneider: Aktien und Börse
Was jeder Aktionär wissen muß · Band 1787

Rainer Lang: Der sichere Weg zum Führerschein
Mit dem amtlichen Fragenkatalog, den gültigen Antworten, den Richtlinien für die Fahrprüfung · Band 1481

Hans Jörg Koch – Hans Walter:
Nach dem Verkehrsunfall – was tun?
Praktische Ratschläge eines Verkehrsrichters und eines Anwalts
Band 1707

Günter D. Roth: ABC der Wirtschaft
Begriffe des modernen Wirtschaftslebens · Band 1568/69

Roland Lassig: ABC des Jugendrechts
Rechte und Pflichten des Jugendlichen in Familie, Schule, Lehre, Beruf, Staat, Sport · Band 1371

Volker Larsen: ABC der Staatsbürgerkunde
Unsere Rechte und Pflichten in Staat, Beruf und Familie · Band 1567

Joachim Voß:
ABC der Europa-Verträge und -Vereinbarungen
Mit über 400 Stichworten · Band 1475/76

WILHELM GOLDMANN VERLAG MÜNCHEN

Goldmanns HANDATLAS

Leinen DM 59.-

Goldmanns HANDATLAS ist für den täglichen Gebrauch in Familie und Beruf bestimmt. Er wird auch als zuverlässiges Nachschlagewerk für den Schulgebrauch oder beim Studium von besonderem Wert sein.

1. Kartendruck in 10–12 Farben in Pastelltönen mit einer umfangreichen Skala von Zwischentönen. Das überaus klare, plastische Kartenbild ist das Ergebnis jahrzehntelanger kartographischer Erfahrung.
2. Die politischen Grenzen, einheitlich mit violetten Farbbändern eingezeichnet, heben sich besonders deutlich hervor.
3. Großformatige Karten erlauben den Überblick über große Räume und machen unschöne Schnitte überflüssig. Sie sind meist doppelseitig. Trotzdem ist der Atlas handlich.
4. Genauigkeit. Das gesamte Kartenmaterial wurde sorgfältig überprüft. Alle Darstellungen und Texte geben den neuesten Stand an. Alle Namensänderungen in der ganzen Welt sind berücksichtigt. Etwa 12 000 Verbesserungen und Ergänzungen wurden vorgenommen.
5. Register. Es enthält natürlich nur die Namen, die wirklich auf den Karten zu finden sind. Mit rund 72 000 Namen ist es außerordentlich umfangreich.

Der hier genannte Preis entspricht dem Stand vom Frühjahr 1967 und kann sich nach wirtschaftlichen Notwendigkeiten ändern.

WILHELM GOLDMANN VERLAG MÜNCHEN

Lieber Leser dieses Buches!

Wir begrüßen Sie im Kreise unserer Verlagsfreunde und möchten mit Ihnen in Verbindung bleiben. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihre Wünsche, Ihre Anregungen und Ihre Kritik mitteilen, und werden Sie in Zukunft regelmäßig über unsere Verlagsarbeit und unsere Neuerscheinungen orientieren.

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Wohnort: _____

Straße: _____

Diese Karte entnahm ich dem Buch: _____

Aus Ihrem Verlag interessiere ich mich für:

- O Romane
- O Erzählungen
- O Lyrik
- O Klassiker der Weltliteratur
- O Heitere Bücher
- O Kunst
- O Religion
- O Geschichte
- O Politik
- O Gesetzestexte
- O Juristische und Wirtschafts-Sachbücher
- O Medizin und Psychologie
- O Fremde Länder und Völker
- O Atlanten
- O Lektüre für Schule und Unterricht
- O Kriminalromane
- O Zukunftsromane

Lieber Leser,

wir freuen uns, wenn Sie diese Karte ausgefüllt wieder an uns zurücksenden. Bitte vergessen Sie nicht, den genauen Absender anzugeben, damit wir Ihnen unsere Kataloge schicken können.

WILHELM GOLDMANN VERLAG 8 MÜNCHEN 8

Bitte hier abschneiden

Goldmann-Bücher erhalten Sie in allen Buchhandlungen, in vielen Kaufhäusern und an den meisten Bahnhofskiosken überall in der Welt, wo deutsche Bücher verkauft werden.

Kritik und Anregungen:

XXV · 266 · 3200

Bitte mit Postkarten-Porto frankieren.

Wilhelm Goldmann Verlag

8000 MÜNCHEN 8

Postfach 205

Gesetzesbände und juristische Ratgeber in Goldmanns GELBEN Taschenbüchern

Gesetzesausgaben

Aktiengesetz / GmbH-Gesetz (1743/44)
Angestelltenversicherungsgesetz / Arbeiterrentenversicherung (1745)
Arbeitsrecht I (870)
Arbeitsrecht II (911)
Arztrecht (1842/43)
Beamtengesetze I (1372)
Beamtengesetze II (1714)
Bürgerliches Gesetzbuch (612/13)
Bundesbaugesetz (1811)
Bundesversorgungsgesetz (1658)
Die deutschen Parteiprogramme und das Bundeswahlgesetz (1564)
Deutsche Verfassungen (1683)
Europagesetze I (759/60)
Europagesetze II (1468)
Europagesetze III (1469)
Familienrecht I (1619)
Familienrecht II (1635)
Gebührenordnungen der Justiz (1821/22)
Gewerbeordnung (857)
Das Grundgesetz (666)
Handelsgesetzbuch (636)
Jugendgesetze (1369)
Lastenausgleichsgesetz (1765/66)
Lebensmittelgesetze I (1852)
Lebensmittelgesetze II (1853)
Lebensmittelgesetze III (1854)
Mietgesetze (1551)
Notstandsgesetze (1610)
Patentrecht (1611)
Reichsabgabenordnung (1673)
Soldatengesetze (804)
Strafgesetzbuch (714)
Strafprozeßordnung (1394)
Straßenverkehrsgesetze I (1830)
Straßenverkehrsgesetze II (1684)
Urheberrecht (1742)
Die Verfassungen der deutschen Bundesländer (1746/47)
Verwaltungsgerichtsordnung (1775)
Wettbewerbsgesetze (1721)
Zivilprozeßordnung (928/29)

Rechts- und Wirtschaftssachbücher

Deine Rechte gegenüber Polizei und Staatsanwalt (1649)
Deine Rechte als Gläubiger (1654)
Deine Rechte bei Konkurs und Vergleich (1783/84)
Miete und Untermiete (1841)
So mache ich mein Testament (1795)
So spart man Lohnsteuer (1781)
Das Arbeitsverhältnis (1772)
Denk an deine Rente (1736)
Die soziale Sicherung des Wehrpflichtigen (1701)
Versichern — aber richtig! (1659)
Sei klug in Geldsachen (1494)
Aktien und Börse (1787)
Der sichere Weg zum Führerschein (1481)
Nach dem Verkehrsunfall — was tun? (1707)
ABC der Wirtschaft (1568/69)
ABC des Jugendrechts (1371)
ABC der Staatsbürgerkunde (1567)
ABC der Europa-Verträge und -Vereinbarungen (1475/76)

und daneben Werke der Weltliteratur, Biographien, heitere Bücher, moderne Romane, Kriminalromane und Sachbücher: bald 2000 Goldmann Taschenbücher.

Deutsches Recht

GOLDMANNS GELBE TASCHENBÜCHER